

## Donut chocolat enrobé de chocolat Belge

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 42383

**Dénomination commerciale** Pâte levée frite surgelée, donut entièrement enrobé d'un nappage de chocolat au lait Belge(31%), prêt à consommer.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme, colza), sucre, eau, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé, matière grasse LAITière anhydre, levure, dextrose, farine de SOJA, sel, émulsifiant (E471, E481, E476, lécithines), gluten de BLÉ, poudre à lever (E450, E500), poudre de lactosérum doux (LAIT), levure désactivée.

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

### Information générale

Nomenclature douanière 19059070  
Code FKB D112

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Oui  
palme durable RSPO SG  
soja durable RTRS Credits  
cacao durable RAMB

### Dimensions produit

Poids (g) 64

### Additifs

E476 - polyricinoléate de polyglycérol  
E322 - lécithines  
E450 - diphosphates  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E500 - carbonates de sodium  
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: < 100/g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g  
Levures: < 1000/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1883 kJ		1205 kJ	14
énergie	452 kcal		289 kcal	14
matières grasses dont:	28 g		18 g	26
- acides gras saturés	15 g		9,4 g	47
glucides dont:	40 g		25 g	10
- sucres	18 g		12 g	13
fibres alimentaires	3,1 g		2 g	
protéines	7,8 g		5 g	10
sel	0,85 g		0,55 g	9

\* 1 portion = 64 g

## Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

(\*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Images de l'emballage

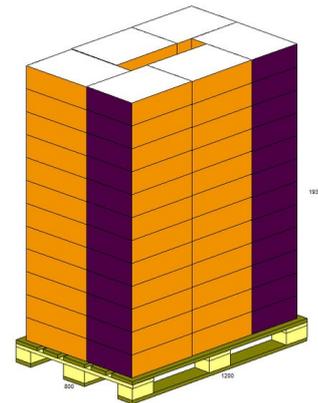


### Détails d'emballage

<b>Emballage primaire</b>	Plaque (Carton ondulé_PAP 20) Film rétractable (Plastique_LDPE 4)
<b>Emballage secondaire</b>	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
<b>EDU (Boîte américaine)</b>	
Pièces per EDU	36
GTIN	5413476946508
poids net	2,304 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,413 x 0,309 x 0,149
<b>unité de vente</b>	
GTIN	5413476954251
poids net	0,064 kg

### Détails de la palettisation

<b>Type de palette</b>	Euro pallet
<b>Nombre EDU / couche</b>	6
<b>Nombre couche / palette</b>	12
<b>Nombre EDU / palette</b>	72
<b>Poids net total palette</b>	166 kg
<b>Poids brut total palette</b>	231 kg
<b>longueur x largeur x hauteur (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,933
<b>Détails de la palettisation</b>	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) Etiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_LDPE 4)



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours) 2	
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. Enlever la feuille en plastique après décongélation des produits. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRCGS & IFS & Agrément 51-454-06

### Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

### Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

### Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.  
Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.  
Photos non-contractuelles.  
Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

### Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)