

Donut Mars®

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 54107

Dénomination commerciale Pâte levée frite cacaotée (1,1%) surgelée, donut enrobé d'un nappage de chocolat (14%), décoré de gouttes de chocolat au lait (5%) et de bandes au goût de caramel (3,5%), prêt à servir.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, riz), huiles et graisses végétales (palme, colza, coprah), eau, sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de LAIT écrémé, levure, dextrose, lactose (LAIT), poudre de lactosérum doux (LAIT), poudre de cacao, gluten de BLÉ, farine de SOJA, poudre de LAIT entier, sel, émulsifiant (E471, E481, lécithines (SOJA), E476, lécithines), poudre à lever (E450, E500), matière grasse LAITière anhydre, constituants de lactosérum (LAIT), extrait de malt d'ORGE, arôme naturel, arôme naturel de vanille, extrait de vanille, concentré de carotte, concentré de paprika, spiruline concentrée, concentré de pomme.

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Hazelnuts, et d'autres céréales contenant du gluten.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB P1615

Dimensions produit

Poids (g) 57

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
palme durable RSPO SG
cacao durable RAMB

Additifs

E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E500 - carbonates de sodium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E501i - carbonate de potassium
E322 - lécithines
E322 - lécithines (SOJA)
E476 - polyricinoléate de polyglycérol

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	1826 kJ		1041 kJ	12
énergie	438 kcal		250 kcal	13
matières grasses dont:	27 g		16 g	23
- acides gras saturés	14 g		8 g	40
glucides dont:	39 g		22 g	8
- sucres	16 g		9,1 g	10
fibres alimentaires	2,4 g		1,4 g	
protéines	8 g		4,6 g	9
sel	0,92 g		0,52 g	9

* 1 portion = 57 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 ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Hazelnuts, et d'autres céréales contenant du gluten.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire

Plaque (Carton ondulé_PAP 20)
 Etiquette (Papier_PAP 22)
 Paper Cup (Papier_PAP 22)
 Film rétractable (Plastique_LDPE 4)

Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)
 Etiquette (Papier_PAP 22)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

36

GTIN

3461181541077

poids net

2,052 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,396 x 0,298 x 0,140

unité de vente

GTIN

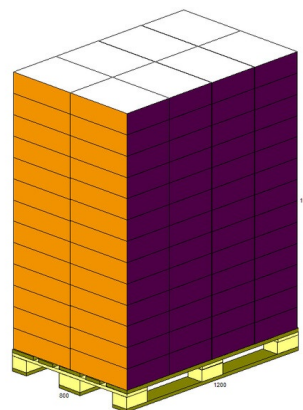
3461180541078

poids net

0,057 kg

Détails de la palettisation

GTIN	3461182541076
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	13
Nombre EDU / palette	104
Poids net total palette	213 kg
Poids brut total palette	295 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,965
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21)



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

Sortez les plateaux de la boîte. Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 min à température ambiante. Retirer le film plastique une fois les produits décongelés. NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.

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)