

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

| | |
|---------------------------|---|
| Code d'article | 4242009 |
| Nom du produit | THE CARAMBA BITE Mini beignet au caramel |
| Description du produit | mini beignet from yeast dough with caramel filling (24%) and grape sugar decoration (7,2%), deep frozen product |
| Allégations | Halal Certified |
| Etat physique | Surgelé, Décongeler & servir |
| Nom de marque | Donut worry be happy |
| Code EAN | 8590325420093 |
| Unité de vente | Carton |
| Pièces par unité de vente | 1 Carton = 105 Pièce |

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage caramel (24%) (sirop de glucose, LAIT condensé sucré écrémé, sucre, eau, graisse de palme, humectant (glycérol), épaississant (phosphate de diamidon hydroxypropylé), sel, arôme naturel, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras)), huile de palme, ŒUFS, dextrose (7%), sucre, concentré de beurre (LAIT), huile de colza, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), amidon modifié, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), graisse de palme, gluten (BLÉ), arôme naturel (contient: LAIT), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Peut contenir des traces de: soja, fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

| | Poids | Hauteur | Diamètre |
|---|--------------|-------------------|-------------------|
| 1 | 25 g +/- 2 g | 3,5 cm +/- 0,3 cm | 5,5 cm +/- 0,5 cm |

MODE D'EMPLOI

| Conditions spécifiques de stockage | Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation | | |
|--|---|-------------|-----------|
| Expiration après la production | 18 mois | | |
| Expiration après décongélation +21 °C | 2 Jour(s) | | |
| | Temps | Température | Remarques |
| Décongeler | 90 min | 18 - 26 °C | |
| Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service | Présentez les produits à température ambiante (18 - 26 °C), protégez-les du soleil pour éviter d'éventuels changements visuels et ven | | |

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

| | 100 g (ou 100 ml) | 1 Piece (25 G) |
|--------------------------|---------------------|-------------------|
| Énergie | 1.815 kJ - 434 kcal | 454 kJ - 108 kcal |
| Matières grasses | 22 g | 5,5 g |
| dont acides gras saturés | 10 g | 2,5 g |
| Glucides | 52 g | 13 g |
| dont sucres | 26 g | 6,5 g |
| Fibres alimentaires | 1,3 g | < 0,5 g |
| Protéines | 6,0 g | 1,5 g |
| Sel | 0,73 g | 0,18 g |

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des valeurs issues des spécifications des matières premières.

ALLERGÈNES

| | Présent dans le produit | Contamination croisée possible |
|--|-------------------------|--------------------------------|
| Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales | | |
| <i>blé</i> | + | |
| <i>seigle</i> | - | + |
| <i>orge</i> | - | + |
| <i>avoine</i> | - | + |
| <i>épeautre</i> | - | + |
| <i>kamut</i> | - | + |
| Crustacés et produits à base de crustacés | - | - |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | + | |
| Poissons et produits à base de poissons | - | - |

| | | |
|--|---|---|
| Arachides et produits à base d'arachides | - | - |
| Soja et produits à base de soja | - | + |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | + | |
| Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits | | |
| <i>amandes</i> | - | + |
| <i>noisettes</i> | - | + |
| <i>noix</i> | - | + |
| <i>noix de cajou</i> | - | + |
| <i>noix de pécan</i> | - | + |
| <i>noix du Brésil</i> | - | - |
| <i>pistaches</i> | - | + |
| <i>noix de Macadamia</i> | - | - |
| Céleri et produits à base de céleri | - | - |
| Moutarde et produits à base de moutarde | - | - |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - | + |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant | - | - |
| Lupin et produits à base de lupin | - | - |
| Mollusques et produits à base de mollusques | - | - |

INFORMATIONS ALIMENTAIRES

| | |
|--------------------------|-----|
| Convient aux végétariens | Oui |
| Adapté aux végétaliens | Non |
| Halal Certified | Oui |
| Kosher Certified | Non |

*L'allégation « Adapté à un régime végétarien/végan » repose sur les ingrédients présents et ne tient pas compte des possibles contaminations croisées.

DURABILITÉ

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Round Sustainability Palm Oil (RSPO) | Segregated (SG) |
| Type d'oeufs | Oeufs élevés au sol |

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

| Description | Matériau | Couleur | Poids | Dimensions | Nombre d'Emballages | Pièces / Emballage |
|-----------------------------|---------------------|---------|-------|-------------------------|---------------------|--------------------|
| ravier | carton ondulé PAP20 | Blanc | 60 g | 383 mm x 284 mm x 42 mm | 3 | 35 |
| emballage en film plastique | HDPE 02 | Bleu | 12 g | 435 mm x 530 mm | 1 | 105 |

Emballage secondaire

| Description | Matériau | Couleur | Poids | Dimensions | Nombre d'Emballages | Pièces / Emballage |
|-------------|---------------------|---------|-------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| boîte | carton ondulé PAP20 | Brun | 247 g | 397 mm x 297 mm x 139 mm | 1 | 105 |
| étiquette | papier PAP22 | Blanc | 3 g | 300 mm x 105 mm | 1 | - |

Durabilité

| Description | Certificat | % Recyclable | % recyclé | % Fibres de bois |
|-----------------------------|--------------|--------------|-----------|------------------|
| ravier | FSC 100% | 100 % | 0 % | 100 % |
| emballage en film plastique | - | 100 % | 0 % | 0 % |
| boîte | FSC Recycled | 100 % | 100 % | 0 % |
| étiquette | FSC 100% | 100 % | 0 % | 100 % |

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

PALETTISATION

| Type de Palette | Europalette (120x80) | | |
|---|----------------------|------------------------|-----|
| Poids net Unité de vente | 2,6 kg | Unité de vente/couche | 8 |
| Poids brut Unité de vente | 3,1 kg | Couches/palette | 13 |
| Hauteur totale de palette (palette incl.) | 195 cm | Unité de vente/palette | 104 |

MICROBIOLOGIE

| | m | M | DLV (M) |
|-----------------------------------|---|-----------------|------------------|
| Nombre total de germes mésophyles | - | 1.000.000 cfu/g | 10.000.000 cfu/g |
| Levures | - | 10.000 cfu/g | 100.000 cfu/g |
| Moisissures | - | 10.000 cfu/g | 10.000 cfu/g |
| E. coli | - | 100 cfu/g | 100 cfu/g |
| Bacillus cereus | - | 10.000 cfu/g | 10.000 cfu/g |

| | | | |
|------------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| Staphylococcus aureus | - | 1.000 cfu/g | 1.000 cfu/g |
| Salmonella | - | Non détecté dans 25 g | Non détecté dans 25 g |
| Listeria monocytogenes | - | Non détecté dans 25 g | Non détecté dans 25 g |

DÉCLARATION DE NON-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

DÉCLARATION

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.