

Version: 11

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

Nutty Nougat

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 48974

Dénomination commerciale Pâte levée frite surgelée, donut avec fourrage (21,5%) noisettes (2%) nappé d'une pâte à glacer cacaotée (10%) et décoré denoisettes caramélisées (5,5%), prêt à consommer.





Liste des ingrédients

farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme, colza), sucre, eau, NOISETTES (5%), poudre de LAIT écrémé, poudre de cacaodégraissé (1,4%), levure, dextrose, lactose (LAIT), farine de SOJA, sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E471, E481, lécithines), poudreà lever (E450, E500), poudre de lactosérum doux (LAIT), arôme naturel de vanille, levure désactivée.

Ce produit peut contenir des coques.

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070 Code FKB D179

Dimensions produit

Poids (g) 69

Informations diététiques et durabilité

VégétalienNonVégétarienOuipalme durableRSPO SGcacao durableRAMB

Additifs

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

© tous droits réservés 1 / 4



Version: 11

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1947 kJ		1344 kJ	16
énergie	467 kcal		322 kcal	16
matières grasses dont:	30 g		21 g	30
- acides gras saturés	13 g		9 g	45
glucides dont:	42 g		29 g	11
- sucres	23 g		16 g	18
fibres alimentaires	2,4 g		1,7 g	
protéines	6,5 g		4,5 g	9
sel	0,76 g		0,52 g	9

^{* 1} portion = 69 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 *	Oui
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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes.

© tous droits réservés 2 / 4

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



Version: 11

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire

Emballage secondaire

EDU (Boîte américaine) Pièces per EDU

GTIN poids net

longueur x largeur x hauteur (m)

unité de vente GTIN

poids net

Plaque (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)

Film rétractable (Plastique_LDPE 4)

Boîte américaine (Carton ondulé PAP 20)

Etiquette (Papier PAP 22)

36

5413476978844

2,484 kg

0,396 X 0,298 X 0,140

5413476978851 0,069 kg

Détails de la palettisation

GTIN 5413476990549
Type de palette Euro pallet

Nombre EDU / couche 8
Nombre couche / palette 12
Nombre EDU / palette 96
Poids net total palette 238 kg
Poids brut total palette 312 kg

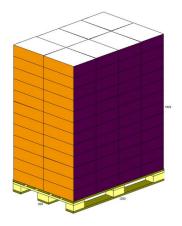
longueur x largeur x hauteur

(m)

1,200 X 0,800 X 1,825

Détails de la palettisation palette (Bois_FOR 50)

Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) Film étirable (Plastique LDPE 4)



© tous droits réservés 3 / 4



Version: 11

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours) 2

Durée de conservation après production12 (mois)Conditions de stockagemax. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 90 à 120 minutes à température ambiante. Enlever la feuille enplastique 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)

© tous droits réservés 4 / 4