

**ARCHIVED**

Ce produit n'est plus fabriqué.

## PHOTO



## IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4250993
Nom du produit	DONUT RUFFALLO CREAM Donut fourré crème & flocons noix coco
Etat physique	Surgelé, Thaw & Serve
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325509934
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

## INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage (18,9%) (sucre, huile de tournesol, lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiants (lécithines, mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel de vanille), eau, chocolat blanc (11,4%) (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, arôme naturel (vanille), émulsifiant (lécithine de SOJA)), huile de palme, sucre, huile de colza, noix de coco (1,7%), graisse de palme, levure, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactate de sodium, lécithines), farine de SOJA, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), sel iodé (sel, iodate de potassium), graisse de coco, amidon de BLÉ, colorant (dioxyde de titane), levure en poudre, arôme, antioxydant (acide ascorbique).

## PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	74 g +/- 4 g
Hauteur	3,5 cm +/- 0,5 cm
Diamètre	9,5 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		
	Temps	Température	Remarques

**ARCHIVED**

Ce produit n'est plus fabriqué.

Décongeler	60 min	18 - 26 °C	Display the donuts at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 24h after defrosting for the perfect serve.
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

#### VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.940 kJ - 465 kcal
Matières grasses	28 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	46 g
dont sucres	24 g
Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines	5,3 g
Sel	0,95 g

#### 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>	-	+

**ARCHIVED**

Ce produit n'est plus fabriqué.

<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 <sub>2</sub> 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	-	-

### EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

#### Emballage primaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
emballage en film plastique	HDPE 02	12 g	435 mm	530 mm	-	-	1 x 48
papier cuisson	papier PAP22	21 g	353 mm	273 mm	-	-	-

#### Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton	356 g	400 mm	303 mm	163 mm	-	1 x 48
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

### PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	3,5 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,9 kg	Couches/palette	11
Hauteur totale de palette (palette incl.)	194 cm	Unité de vente/palette	88

### MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes mésophyles	-	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
Levures	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Moisissures	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
E. coli	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g

**ARCHIVED**

Ce produit n'est plus fabriqué.

Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 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.

#### 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.