La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-12-2021
Version: 2

PHOTO

IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4250684
Nom du produit	DONUT BANANA DARK SPRINKLES Donut goût banane éclats de chocolat
Etat physique	Surgelé, Thaw & Serve
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325506841
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, huile de palme, sucre, chocolat au lait (6,6%) (sucre, pâte de cacao, matières grasses du LAIT, cacao maigre en poudre, LAIT entier en poudre, arôme naturel de vanille), graisse de palmiste, huile de colza, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacéthyltartrique et diacéthyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactate de sodium, lécithines), farine de SOJA, huile de coco, LACTOSE, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates), sel iodé (sel, iodate de potassium), levure, amidon de BLÉ, graisse de palme, arôme naturel (banane) (0,05%), levure en poudre, colorant (lutéine), antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	56 g +/- 3 g
Hauteur	3,5 cm +/- 0,5 cm
Diamètre	9,3 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

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	1.815 kJ - 435 kcal
Matières grasses	26 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	43 g
dont sucres	16 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	5,9 g
Sel	1,2 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		
blé	+	
seigle	-	+
orge	-	+
avoine	-	+
épeautre	-	+
kamut	-	-
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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		
amandes	-	+
noisettes	-	+
noix	-	+

noix de cajou	-	+
noix de pécan	-	+
noix du brésil	-	-
pistaches	-	+
noix de Macadamia	-	-
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	-	-

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
ravier	papier PAP22	60 g	383 mm	284 mm	42 mm	-	1 x 12
emballage en film plastique	HDPE 02	12 g	425 mm	590 mm	-	-	4 x 12

Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton	335 g	400 mm	300 mm	196 mm	-	4 x 12
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	2,6 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,3 kg	Couches/palette	9
Hauteur totale de palette (palette incl.)	191 cm	Unité de vente/palette	72

MICROBIOLOGIE

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