

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Code d'article            | 4250968  |
| Nom du produit            | DONUT GOLDENFRY<br>Donut au sucre cristallisé                          |
| Description du produit    | donut from yeast dough with sugar decoration (9%), deep frozen product |
| Etat physique             | Surgelé, Décongeler & servir   |
| Nom de marque             | Donut worry be happy   |
| Code EAN                  | 8590325509682  |
| Unité de vente            | Carton   |
| Pièces par unité de vente | 1 Carton = 48 Pièce  |

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, sucre (13,5%), huile de palme, huile de colza, émulsifiants d'origine végétale (esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), farine de SOJA, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates), sel iodé (sel, iodate de potassium), levure, amidon de BLÉ, levure en poudre, antioxydant (acide ascorbique).  
Peut contenir des traces de: autres céréales contenant du gluten, oeufs, lait, fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

|   | Poids        | Hauteur           | Diamètre        |
|---|--------------|-------------------|-----------------|
| 1 | 50 g +/- 3 g | 3,3 cm +/- 0,3 cm | 9 cm +/- 0,5 cm |

MODE D'EMPLOI

|                                       |   |             |           |
|---------------------------------------|---|-------------|-----------|
| Conditions spécifiques de stockage    | Conserver à -18 °C<br>Ne pas recongeler après décongélation |             |           |
| Expiration après la production        | 18 mois   |             |           |
| Expiration après décongélation +21 °C | 2 Jour(s)   |             |           |
|                                       | Temps   | Température | Remarques |
| Décongeler                            | 60 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 (50 G)    |
|--------------------------|---------------------|-------------------|
| Énergie                  | 1.657 kJ - 396 kcal | 828 kJ - 198 kcal |
| Matières grasses         | 19 g                | 9,7 g             |
| dont acides gras saturés | 8,2 g               | 4,1 g             |
| Glucides                 | 48 g                | 24 g              |
| dont sucres              | 15 g                | 7,7 g             |
| Fibres alimentaires      | 1,9 g               | 0,9 g             |
| Protéines                | 6,5 g               | 3,3 g             |
| Sel                      | 1,4 g               | 0,71 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 <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   | - | - |

### INFORMATIONS ALIMENTAIRES

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

### EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

#### Emballage primaire

| Description                 | Matériau     | Couleur | Poids | Dimensions      | Nombre d'Emballages | Pièces / Emballage |
|-----------------------------|--------------|---------|-------|-----------------|---------------------|--------------------|
| papier cuisson              | papier PAP22 | Blanc   | 7 g   | 353 mm x 273 mm | 3                   | -                  |
| emballage en film plastique | HDPE 02      | Bleu    | 12 g  | 435 mm x 530 mm | 1                   | 48                 |

#### Emballage secondaire

| Description | Matériau            | Couleur | Poids | Dimensions               | Nombre d'Emballages | Pièces / Emballage |
|-------------|---------------------|---------|-------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| boîte       | carton ondulé PAP20 | Brun    | 285 g | 397 mm x 298 mm x 163 mm | 1                   | 48                 |
| étiquette   | papier PAP22        | Blanc   | 3 g   | 300 mm x 105 mm          | 1                   | -                  |

**Durabilité**

| Description                 | Certificat   | % Recyclable | % recyclé | % Fibres de bois |
|-----------------------------|--------------|--------------|-----------|------------------|
| papier cuisson              | 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                  | 2,4 kg               | Unité de vente/couche  | 8  |
| Poids brut Unité de vente                 | 2,7 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       |
| Moisissures                       | - | 10.000 cfu/g          | 10.000 cfu/g          |
| E. coli                           | - | 100 cfu/g             | 100 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.

**IONISATION**

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

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



4250968  
DONUT GOLDENFRY

## SPÉCIFICATION

Date de version: 27-06-2024  
Version: 4  
Page: 5/5

### 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.