

R011181

Date de révision : 1/09/2014

Dénomination produit	DONUTS FOURRE VANILLE GLACE NOIR DECOR TRAIT BLANC
Product description	DONUTS FILLED VANILLA COATED BLACK DECOR WHITE LINE
Produktbeschreibung	DONUTS VANILLEFÜLLUNG MIT DARKGLASUR DEKOR WEISSESTREIFEN

	%	Composition
Pâte	70,00	Farine de blé , eau, huile de palme, margarine [huile et graisse végétale (palme, colza), eau, jus de citron], sucre, levure, émulsifiants (E471 - E472e-E481), gluten , sel, poudre levante (E450-E500ii), dextrose, stabilisant (E412), lactose , lait écrémé en poudre
Dough		Wheat flour, water, palm oil, margarine [vegetable fat and oil (palm, rape seed), water, lemon juice], sugar, yeast, emulsifiers (E471-E472e-E481), gluten , salt, raising agent (E450-E500ii), dextrose, stabiliser (E412), lactose , skimmed milk powder
Teig		Weizenmehl , Wasser, Palm Öl, Margarine [pflanzliches Fett und Öl (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaft], Zucker, Hefe, Emulgatoren (E471-E472e-E481), Gluten , Salz, Backtriebmittel (E450-E500ii), Dextrose, Stabilisator (E412), Laktose , Magermilchpulver
Fourrage	20,50	eau, sirop de glucose, amidon modifié, sucre, matière grasse végétale (coco), colorants (E171- E160a), arôme, sel, épaississants (E415-E401), conservateur (E202), acidifiant (E334), émulsifiant (E473)
Filling		water, glucose syrup, modified starch, sugar, vegetable fat (coconut), colouring (E171-E160a), salt, flavour, thickeners (E415-E401), conservative (E202), acidifier (E334), emulsifier (E473)
Füllung		Wasser, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Zucker, pflanzliches Fett (Kokonüss), Farbstoffen (E171-E160a), Salz, Aroma, Verdickungsmittel (E415-E401), Konservierungsmittel (E202), Säuerungsmittel (E334), Emulgator (E473)
Glaçage	9,50	Sucre, huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco), cacao dégraissé en poudre, émulsifiant (E322)
Coating		Sugar, vegetable fats and oil (palm kernel, palm, coconut), defatted cocoa powder, emulsifier (E322)
Glazur		Zucker , pflanzliche Fette und Öl (Palmkern, Palm, Kokonuss), fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)

Risque de contamination croisée	Noisettes
Risk of cross contamination	Hazelnuts
Kreuzkontamination	Haselnüssen

R01181

Date de révision : 1/09/2014

Physique	Physical	Physikalische		
Poids	Weight	Gewicht	g	71+/-4
Diamètre	Diameter	Durchmesser	mm	88-92
Hauteur	High	Höhe	mm	33-37

Organoleptique	organoleptic	Sensorische		
Gout	Absence de goût rance			
Taste	Rancid absence of taste			
Geschmarck	Nicht ranzig			
Couleur	2 faces bombées et brune séparées par une ligne de cuisson jaune			
Color	Two convex and brown faces, separated by a yellow line of cooking			
Farbe	Hellbraun – goldbraun gebacken			

Microbiologique	microbiological	Mikrobiologische		
Microorganisme aérobie	aerobic micro organism	Gesamtkeimzahl		3.10e5 /g
Coliforme	Coliform	Coliforme Keime		10e3/g
Coliforme thermorésistant	heat resisting colif	Coliforme hitzebeständig		1/g
Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus		10e2/g
Anérobie sulfite réduct	anaerobe sulfite reducer	sulfitreduzierende anaerobe Bakterien		10/g
Salmonelle	Salmonella	Salmonellen		abs/25g

Laboratoire de contrôle microbiologique « Berlidon » et "SILLIKER"

R011181

Date de révision : 1/09/2014

Nutritionnel/Nutritional/Eigenschaften /100g				
Énergie	Energy	Energie	kJ	1459
			kcal	348
Matières grasses	Fat	Fett	g	17
Dont :	Of wich :	Davon :		
- saturé(e)s	-saturates	- gesättigte	g	10
- trans	- trans	- trans	g	0,16
Glucides	Carbohydrate	Kohlenhydrate	g	45
Dont:	Of wich :	Davon :		
- sucres	- sugar	- Zucker	g	14
Fibres	Fiber	Ballaststoff	g	1,9
Protéines	Protein	Eiweiss	g	4,3
Sel	Salt	Salz	g	0,89

Status OGM / GMO Status / Gentechnische Behandlung

Nos produits ne sont pas concernés par l'étiquetage spécifique conformément aux réglementations CEE 1829/2003 et 1830/2003

Our products are not concerning by specific label in conformity with regulation CE1829/2003 and 1830/2003

Unsere Produkte betreffen nicht durch spezifischen Aufkleber in Übereinstimmung mit Regelung CE1829/2003 und 1830/2003

Status ionisation / Ionization Status / Ionisation

Nos produits ne sont pas concernés par un étiquetage spécifique en application de la directive CE 1999/2 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Our products are not concerned by a specific labeling, in application of the directive EC 1999/2 relative to the approximation of the laws of the Members States concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation

Unsere Produkte werden nicht von einer bestimmten Kennzeichnung betrifft, in Anwendung der Richtlinie EG 1999/2 in Bezug auf die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel und Lebensmittelbestandteilen mit ionisierender Strahlung behandelt

R011181

Date de révision : 1/09/2014

Emballage / Packaging / Verpackungsdaten			
Nombre pièces/UVC	Pcs/CSU	Stück/VVP	48
Nombre de pièce/carton	Pcs/box	Stück/Karton	48
Dim carton (mm)	Box size	Abmessungen Karton	398*298*170
Poids net (g)	Net weight	Nettogewicht	3408+/-100g
Poids brut (g)	Gross weight	Bruttogewicht	3714+/-100g

Palettisation / Palletization / Palettendaten			
Carton/palette	Box/palet	Karton/Palette	100
Couches	Layers	Lagen	10
Carton/couche	Box/Layers	Karton/Lagen	10
Type palette	Kind of palet	Palettenbezeichnung	Bloc 100*120
Hauteur (cm)	High	Höhe	185
Identification palette	Palet identification	Kennzeichnung Palette	EAN128

Transport et conservation / Transport and Storage / Liefer- und
-18°C +/- 3°C

Conservation / Shelf life / Mindesthaltbarkeitsdatum
Date de production + 18 mois (minimum 12 mois à livraison). Après décongélation : conserver : 24 h à température ambiante (20-25°C) / 72h en froid positif (+4 +7°C)
Production date + 18 months (minimum 12 months at delivery). After defrost thawing : 24h at ambient temperature (20-25°C) / 72h at positive cold (+4 +7°C)
Restlaufzeit ab Produktion + 18 Monate (Minimum 12 Monate an Lieferung). Nach Auftauen zu bewahren: 24h bei Raumtemperatur (20-25°C) / 72h in positiver Kälte (+4 +7°C)

Informations pour le consommateur / Information consumer / Aufbewahrung
Décongeler une heure à température ambiante. Ne pas recongeler le produit après décongélation.
Defrost one hour at ambient temperature. Do not refreeze once defrosted.
Bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

R011181

Date de révision : 1/09/2014

Allergènes / Allergens / Allergenen			
(1) La substance allergène est un ingrédient mis en œuvre. (?) La présence de la substance allergène ne peut pas être exclue de façon certaine (0) La présence de la substance allergène peut être exclue de façon certaine.			
(1) The allergen substance is an ingredient that is voluntarily used. (?) The presence of allergen substance cannot be excluded with certainty (0) The presence of allergen substance can be excluded with certainty.			
(1) Allergenen sind im Produkt enthalten (?) Allergenen sind durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten. (0) Keine Allergenen			
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	Cereals containing gluten and products thereof	Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellt Erzeugnisse	1
Crustacés et produits à base de crustacés	Crustaceans and products thereof	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	0
Œufs et produits à base d'œufs	Eggs & products thereof	Eier und Eierzeugnisse	0
Poissons et produits à base de poissons	Fish & products thereof	Fisch und Fischerzeugnisse	0
Arachide et produit à base d'arachide	Peanut & products thereof	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	0
Soja et produits à base de soja	Soya & products thereof	Soja und Sojaerzeugnisse	0
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	Milk & dairy products (including lactose)	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	1
Fruits à coque et produits dérivés	Nuts and products thereof	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	?
Céleri et produits à base de céleri	Celery & products thereof	Sellerie und sellerieerzeugnisse	0
Moutarde et produits à base de Moutarde	Mustard & products thereof	Senf und Senferzeugnisse	0
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesame seeds & products thereof	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	0
Anhydride sulfureux et Sulfités (E220 à E228) en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/liter expressed as SO ₂	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite: Weniger als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben	0
Lupin	Lupine	Lupine	0
Mollusques	Molluscs	Weichtiere	0