

DONUT TOPPING CACAO



Code produit : **J0053**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Beignet, topping cacao - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 55.00+/- 7

GTIN / EAN Carton 3162780006331

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 15

Cartons/Palette 120

Unités/Palette 4320

Poids brut, Palette incluse (kg) 303.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 192

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 36 (36 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 396x291x118

Poids net du carton (kg) 1.98

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, graisses végétales non hydrogénées (palme, palmiste, coco), eau, sucre, huile de tournesol non hydrogénée, dextrose, levure, **lait** en poudre, cacao dégraissé en poudre 1,3%, beurre de cacao 0,9%, farine de **soja**, pâte de cacao 0,6%, poudre à lever (E450, E500), **lactosérum** en poudre (**lait**), sel, émulsifiant (E471, E481, E322), arômes naturels, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), **lait** écrémé en poudre, agent de traitement de la farine (E300)

Présence éventuelle : oeuf, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1796	1789	988	12
Energie	(kcal)	431	429	237	12
Matières grasses	(g)	28.0	28.0	15.4	22
dont acides gras saturés	(g)	15.0	15.0	8.3	41
Glucides	(g)	37.0	37.0	20.4	8
dont sucres	(g)	14.0	14.0	7.7	9
Fibres alimentaires	(g)	1.9	1.9	1.0	
Protéines	(g)	6.8	6.8	3.7	7
Sel	(g)	1.20	1.20	0.67	11

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✓

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

0.5 heure(s)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 30 min à température ambiante.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.