

# DONUT FOURRE SAVEUR CARAMEL



Code produit : **J0054**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Beignet, fourrage saveur caramel, glaçage - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 73.00+/- 7

**GTIN / EAN Carton** 3162780006362

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 15

Cartons/Palette 120

Unités/Palette 4320

Poids brut, Palette incluse (kg) 380.36

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) 2.628

**Date de durabilité minimale (DDM)** 12 mois

## Atouts produits

Ce donut est fourré saveur caramel et est doté d'un glaçage blanc et d'un topping morceaux de caramel. A décongeler ce produit est prêt à l'emploi.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, fourrage saveur caramel 21% (sucre, eau, amidon, graisse végétale de palme non hydrogénée, sel, conservateur (E202), stabilisant (E466), émulsifiant (E471), acidifiant (E330), arôme naturel, colorant (E150a)), eau, glaçage 12% (sucre, graisses végétales non hydrogénées (palme, palmiste, coco), **lactosérum** en poudre (**lait**), **lactose (lait)**, amidon, émulsifiant (E322)), graisse végétale de palme non hydrogénée, sucre, huile de tournesol non hydrogénée, dextrose, levure, farine de **soja**, **beurre**, **lactosérum** en poudre (**lait**), poudre à lever (E450, E500), sel, émulsifiant (E471, E481, E322 (**soja**)), **lait** écrémé en poudre, **lait** en poudre, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), arôme naturel

*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)	1655	1655	1218	15
Energie	(kcal)	396	396	291	15
Matières grasses	(g)	22.0	22.0	16.1	23
dont acides gras saturés	(g)	11.0	11.0	8.0	40
Glucides	(g)	45.0	45.0	32.9	13
dont sucres	(g)	26.0	26.0	19.0	21
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.7	
Protéines	(g)	4.8	4.8	3.5	7
Sel	(g)	1.00	1.00	0.73	12

\*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)



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 30 min à température ambiante.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.