

DONUT NATURE x 48
Code produit : S3085



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : Cuit

Critères physiques	Dénomination légale : Beignet - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/- 7g)	
Hauteur(cm) 3,50 (+/- 0.5 cm)	
Diamètre(cm) 10,80 (+/- 0.8 cm)	

GTIN/EAN produit :	3291810030852	GTIN/EAN carton :	13291810030859
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	15	Dim. du carton en mm L x l x h	588x396x122
Cartons / palette	60	Poids net du carton (kg)	3.360
Unités / palette	2880	Poids brut du carton (kg)	3.840
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	253.4		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	198		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, graisse de palme non hydrogénée, sucre, dextrose, huile de tournesol non hydrogénée, levure, sirop de glucose, farine de **soja**, **lactosérum** en poudre (**lait**), poudre à lever (E450, E500), sel, sirop de sucre inverti, émulsifiants (E471, E481, E322), **lait** écrémé en poudre, agent de traitement de la farine (E300), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle (E160a)), arômes naturels, épaississants (E412, E410, E415).

Présence éventuelle d'**œuf** et de **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1596	1596	1117	0
Energie (kcal)	382	382	267	13
Matières grasses (g)	21	21	14.7	21
dont acides gras saturés (g)	9.5	9.5	6.7	33
Glucides (g)	40	40	28	11
dont sucres (g)	15	15	10.5	12
dont amidon (g)	25	25	17.5	10
Fibres alimentaires (g)	1.2	1.2	0.8	3
Protéines (g)	6.2	6.2	4.3	9
Sel (g)	0.75	0.75	0.5	9

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation

Température ambiante 0.5h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 30 min à température ambiante.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.