



**MINI DONUTS FOURRE CACAO-NOISETTE GLACE LAIT DECOR NOISETTES
 MINI DONUTS FILLED COCOA-HAZELNUT COATED MILK DECOR HAZELNUTS
 MINI DONUTS FÜLLUNG KAKAO-HASELNUSS MILCHGLASUR DEKOR
 HASELNÜSSE**

Composition/Composition/Zusammensetzung

F	GB	D	%
PATE	DOUGH	TEIG	65,3
FOURRAGE	FILLING	FÜLLUNG	21,7
GLACAGE	COATING	GLASUR	8,7
DECOR	DECOR	DEKOR	4,3

Pâte/Dough/Teig

F	GB	D	déclaration sur l'étiquetage declaration on label Deklaration auf dem Etikett
Farine de BLE	WHEAT flour	WEIZENmehl	<input checked="" type="checkbox"/>
Huile de palme	Palm oil	Palmöl	<input checked="" type="checkbox"/>
Eau	Water	Wasser	<input checked="" type="checkbox"/>
Sucre	Sugar	Zucker	<input checked="" type="checkbox"/>
Margarine (huile et graisse végétale (palme, colza), eau, jus de citron)	Margarine (vegetable fat and oil (palm, rapeseed), water, lemon juice)	Margarine (pflanzliches Fett und Öl (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaft)	<input checked="" type="checkbox"/>
Levure	Yeast	Hefe	<input checked="" type="checkbox"/>
Sel	Salt	Salz	<input checked="" type="checkbox"/>
Emulsifiants (E471-E472e-E481)	Emulsifiers (E471-E472e-E481)	Emulgatoren (E471-E472e-E481)	<input checked="" type="checkbox"/>
gluten (BLÉ)	gluten (WHEAT)	Gluten (WEIZEN)	<input checked="" type="checkbox"/>
Poudre à lever (E450i-E500ii)	Raising agent (E450i-E500ii)	Backtriebmittel (E450i-E500ii)	<input checked="" type="checkbox"/>
Dextrose	Dextrose	Dextrose	<input checked="" type="checkbox"/>
Stabilisant (E412)	Stabiliser (E412)	Stabilisator (E412)	<input checked="" type="checkbox"/>
lactosérum en poudre (LAIT)	whey powder (MILK)	Molkenpulver (MILCH)	<input checked="" type="checkbox"/>
lactose (LAIT)	lactose (MILK)	Laktose (MILCH)	<input checked="" type="checkbox"/>
Agent de traitement de la farine (E300)	Flour treatment agent (E300)	Mehlbehandlungsmittel (E300)	<input type="checkbox"/>
Enzymes	Enzymes	Enzyme	<input type="checkbox"/>

Fourrage/Filling/Füllung

F	GB	D	déclaration sur l'étiquetage declaration on label Deklaration auf dem Etikett
Sucre	Sugar	Zucker	<input checked="" type="checkbox"/>
huile végétale (colza)	vegetable oil (rapeseed)	pflanzliches Öl (Raps)	<input checked="" type="checkbox"/>
NOISETTES (10%)	HAZELNUTS (10%)	HASELNÜSSE (10%)	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao maigre en poudre (6%)	Fat-reduced cocoa powder (6%)	fettarmes Kakaoapulver (6%)	<input checked="" type="checkbox"/>
LAIT écrémé en poudre	Skimmed MILK powder	MagerMILCHpulver	<input checked="" type="checkbox"/>
lactose (LAIT)	lactose (MILK)	Laktose (MILCH)	<input checked="" type="checkbox"/>
Emulsifiant (E322)	Emulsifier (E322)	Emulgator (E322)	<input checked="" type="checkbox"/>

Glaçage/Coating/Glasur

F	GB	D	déclaration sur l'étiquetage declaration on label Deklaration auf dem Etikett
Sucre	Sugar	Zucker	<input checked="" type="checkbox"/>
Huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco)	Vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut)	pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss)	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao maigre en poudre	Fat-reduced cocoa powder	fettarmes Kakaopulver	<input checked="" type="checkbox"/>
LAIT écrémé en poudre	Skimmed MILK powder	MagerMILCHpulver	<input checked="" type="checkbox"/>
lactosérum en poudre (LAIT)	whey powder (MILK)	Moikerpulver (MILCH)	<input checked="" type="checkbox"/>
Emulsifiant (E322)	Emulsifier (E322)	Emulgator (E322)	<input checked="" type="checkbox"/>

Décor/Decor/Dekor

F	GB	D	déclaration sur l'étiquetage declaration on label Deklaration auf dem Etikett
NOISETTES	HAZELNUTS	HASELNÜSSE	<input checked="" type="checkbox"/>

Valeurs nutritionnelles -100g / Nutritional values - 100g / Nährwerte - 100g

F	GB	D	
Energie - kJ	Energy - kJ	Energie - kJ	1981
Energie - kcal	Energy - kcal	Energie - kcal	475
Matières grasses - g	Fats - g	Fett - g	30
Acides gras saturés - g	Saturate fats - g	Gesättigte Fett - g	13
Acides gras trans origine végétale - g	Vegetal trans fatty acids - g	Trans-Pflanzenfettsäure - g	0.07
Glucides - g	Carbohydrate - g	Kohlenhydrate - g	45
Sucres - g	Sugars - g	Zucker - g	21
Fibres - g	Fiber - g	Ballaststoffe - g	2.8
Protéines - g	Protein - g	Eiweiss - g	5.8
Sel - g	Salt - g	Salz - g	0.98

Mesures/Measure/Mass

F	GB	D	
Poids - g	Weight - g	Gewicht - g	23 +/- 4
Diamètre - mm	Diameter - mm	Durchmesse - mm	55 +/- 2
Hauteur - mm	High - mm	Höhe - mm	26 +/- 2

Caractéristiques organoleptiques/Organoleptic characteristics/Sensorischen eigenschaften
Gout/Taste/Geschmarck

F	GB	D	
Absence de goût rance	Rancid absence of taste	Nicht ranzig	

Couleur/Color/Farbe

F	GB	D	
Deux faces bombées et brune séparées par une ligne de cuisson jaune	Two convex and brown faces, separated by a yellow line of cooking	Hellbraun – goldbraun gebacken	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological / Mikrobiologische

Laboratoire de contrôle microbiologique « Berlidon » et « SILLIKER »

F	GB	D	
Bacillus cereus	Bacillus cereus	Bacillus cereus	100 CFU/g
Coliformes thermotolérants	Thermotolerant coliforms	Thermotolerante Coliforme	10 CFU/g
Entérobactéries	Enterobacteria	Enterobakterien	100 CFU/g
Levures et moisissures	Yeast and molds	Hefen und Schimmelpilze	1000 CFU/g
Listéria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	absence /25g
Micro-organismes aérobies	Aerobic micro organism	Gesamtkeimzahl	100000 CFU/g
Salmonella	Salmonella	Salmonellen	absence /25g
Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	100 CFU/g

Emballage / Packaging / Verpackungsdaten

F	GB	D	
Pièces / carton	Pcs/box	Stück/Karton	120
UVC / carton	CSU / box	VVP / Karton	1
Pièces / UVC	Pcs / CSU	Stück / VVP	120
Dimensions carton	Box size	Abmessungen Karton	400*300*137
Poids net - g	Net weight - g	Nettogewicht - g	2760 +/- 100g
Poids brut - g	Gross weight - g	Bruttogewicht - g	3044 +/- 100g

Palettisation / Palletization / Palettendaten

F	GB	D	
Type palette	Kind of palet	Palettenbezeichnung	EURO
Identification palette	Palet identification	Kennzeichnung Palette	EAN128
Cartons/palette	Box/palet	Karton/Palette	104
Couches de cartons/palette	Layers/palet	Lagen/Palette	13
Cartons/couche de cartons	Box/Layers	Karton/Lagen	8
Hauteur palette - cm	High - cm	Höhe - cm	193

Allergènes / Allergens / Allergenen

(1) La substance allergène est un ingrédient mis en oeuvre / The allergen substance is an ingredient that is voluntarily used / Allergenen sind im Produkt enthalten

(?) La présence de la substance allergène ne peut pas être exclue de façon certaine / The presence of allergen substance cannot be excluded with certainty / Allergenen sind durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten

(0) La présence de la substance allergène peut être exclue de façon certaine / The presence of allergen substance can be excluded with certainty / Keine Allergenen

F	GB	D	
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
Oeufs et produits à base d'oeufs	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	?
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	1
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 Sulfites (E220 à E228) en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO2	Sulphur dioxide and sulphites (E220 à E228) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/liter expressed as SO2	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E228) in den Konzentrationen über 10 Mg / kg oder 10 mg / Liter, das in SO2 ausgedrückt ist	0
Lupin	Lupine	Lupine	0
Mollusques	Molluscs	Weichtiere	0
---	---	---	---
Risque de contamination croisée : Fruits à coque, Soja	Risk of cross contamination : Nuts, Soya	Kreuzkontamination : Schalenfrüchte, Soja	

Status OGM / GMO Status / Gentechnische Behandlung

F	GB	D
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

F	GB	D
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 betroffen, in Anwendung der Richtlinie EG 1999/2 in Bezug auf die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel und Lebensmittelbestandteilen mit ionisierender Strahl

Transport et conservation / Transport and Storage / Liefer- und Transportbedingungen

F	GB	D
-18°C +/- 3°C	-18°C +/- 3°C	-18°C +/- 3°C

Informations pour le consommateur / Information consumer / Aufbewahrung

F	GB	D
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.

Conservation / Shelf life / Mindesthaltbarkeitsdatum

F	GB	D
Date de production +18 mois (minimum 12 mois à livraison). Après décongélation : conserver : 24 h à température ambiante (20-25°C) / 72 h en froid positif (+4 +7°C)	Production date + 18 months (minimum 12 months at delivery). After defrost thawing : 24 h at ambient temperature (20-25°C) / 72 h 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) / 72 h in positiver Kälte (+4 +7°C)