

---

## Fiche Technique

### Nom commercial

Pinky Doony's non-AZO

### Identification produit

Description légale Pâte levée, frite, surgelée, donut avec nappage à base de sucre (22%) aromatisé fraise et décoré avec des vermicelles blancs (5%), prêt à consommer.

Nomenclature douanière 1905906000

### Composition

Ingrédients farine: blé; sucre; matières grasses: graisses végétales, huiles végétales; eau; dextrose; levure; amidon; farine de soja; sel; sirop de glucose; émulsifiants: E471, E481, E472e, lécithines, E473; poudres à lever: E450i, E500ii; poudre de lait écrémé; lactosérum en poudre; stabilisants: sorbitol, E516; épaississants: E406, gomme arabique, farine de graines de caroube; colorants: E120, curcumine, E171, caroténoïdes; arômes; agents d'enrobage: gomme arabique, E904; agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Contient des produits à base de : gluten, soja, lait.

Produit dans une usine qui utilise oeufs et noix.

### Caractéristiques du produit

Pièce 58 G

### Additifs

E100 : curcumine

E120 : cochenille

E160a : caroténoïdes

E171 : dioxyde de titane

E300 : acide ascorbique

E322 : lécithines

E406 : agar-agar

E410 : farine de graines de caroube

E414 : gomme arabique

E420 : sorbitol

E450i : diphosphate disodique

E471 : mono- et diglycérides d'acides gras

E472e : esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras

E473 : sucroesters d'acides gras

E481 : stéaroyl-2-lactylate de sodium

E500ii : hydrogencarbonate de sodium

E516 : sulfate de calcium

---

E904 : shellac

## **Informations nutritionnelles**

Valeur nutritionnelle	399 kcal/100g
Valeur nutritionnelle	1.670 kJ/100g
Protéines	4,9 g/100g
Glucides	50,7 g/100g
Sucre	25,8 g/100g
Lipides	19,9 g/100g
Fibres alimentaires	1,3 g/100g
Sodium	0,35 g/100g

## **Information générale**

Convient aux végétariens	Oui
Convient aux végétaliens	Non

## **Conditions de stockage**

Température	max. -18°C
Durée de conservation	270 jours

## **Mode d'emploi**

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. Enlever la feuille en plastique après décongélation des produits. Ne plus surgeler après décongélation.

## **Emballages**

<u>Sorte d'emballage</u>	<u>Type d'emballage</u>	<u>Matière d'emballage</u>
emballage primaire	plateau	carton ondulé
emballage primaire	film rétractable double	plastic PE
emballage secondaire	autocollant	papier
emballage secondaire	boîte	carton ondulé
emballage secondaire	ruban adhésif	plastic PE
emballage tertiaire	film stretch	plastic PE
emballage tertiaire	Europalette	bois
emballage tertiaire	Intercalaire	papier
emballage tertiaire	autocollant	plastic PE

## **Dimensions**

CU: Poids net total	0,058 kg
CU: EAN	5413476914866
EDU: Poids net total	2,088 kg
EDU: Poids brut total	2,581 kg
EDU: Longueur	0,396 m
EDU: Largeur	0,298 m
EDU: Hauteur	0,149 m
EDU: EAN	5413476914866
PAL: Poids net total	167,040 kg
PAL: Poids brut total	230,297 kg

---

---

PAL: Longueur	1,200 m
PAL: Largeur	0,800 m
PAL: Hauteur	1,635 m
Palettisation	10 couche(s)x 8 EDU par couche
Pièces/carton	36

"CU" = unité de vente consommateur

"EDU" = unité de distribution

"PAL" = palette

## **Liste d'allergènes CE**

Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> )	Non
Arachides et produits à base de	Non
Céleri et produits à base de	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Fruits à coque et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Oui
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui

## **Certificats**

BRC niveau A

IFS niveau supérieure

ISO 9001 (2000)

Agrément 51-454-06

---

Vandemoortele  
Prins Albertlaan 12  
8870 Izegem  
Belgium

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)

Les données susdites sont d'après nous correctes au moment de l'édition.

Des recommandations concernant l'utilisation de ce produit, comme matière première, dans un produit fini peuvent être communiqués mais n'engendrent pas notre responsabilité.