



POP DN ASS PL12X3 EUR

Composition / Composition / Zusammensetzung

F	GB	D
DONUTS GLAÇAGE ROSE ET DÉCOR SPRINKLERS BLANCS	DONUTS COATED PINK DECOR WHITE SPRINKLER	DONUTS MIT ROSAFARBIGER GLASUR UND WEISSEN ZUCKERSTREUSELN

Désignation légale / Legal name / rechtmäßige Bezeichnung

F	GB	D
Donuts avec glaçage rose et décor de vermicelles en sucre, surgelés	Donuts with pink coating and sugar strands decoration, quick-frozen	Donuts mit rosafarbiger Glasur und mit Zuckerstreusel dekoriert, tiefgefroren

F	GB	D	%
PÂTE	DOUGH	TEIG	81.8
GLACAGE	COATING	GLASUR	12.7
DECOR	DÉCOR	DEKOR	5.5

Pâte / Dough / Teig

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
farine de BLE	WHEAT flour	WEIZENmehl	p
eau	water	Wasser	p
huile de palme	palm oil	Palmöl	p
margarine (huile et graisse végétale (palme, colza), eau, jus de citron concentré)	margarine (vegetable fat and oil (palm, rapeseed), water, concentrated lemon juice)	Margarine (pflanzliches Fett und Öl (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaftkonzentrat)	p
sucre	sugar	Zucker	p
levure	yeast	Hefe	p
sel	salt	Salz	p
émulsifiants (E471-E472e-E481)	emulsifiers (E471-E472e-E481)	Emulgatoren (E471-E472e-E481)	p

gluten (BLÉ)	gluten (WHEAT)	Gluten (WEIZEN)	p
poudre à lever (E450i-E500ii)	raising agent (E450i-E500ii)	Backtriebmittel (E450i-E500ii)	p
dextrose	dextrose	Dextrose	p
stabilisant (E412)	stabiliser (E412)	Stabilisator (E412)	p
lactosérum en poudre (LAIT)	whey powder (MILK)	Molkenpulver (MILCH)	p
lactose (LAIT)	lactose (MILK)	Laktose (MILCH)	p
agent de traitement de la farine (E300)	flour treatment agent (E300)	Mehlbehandlungsmittel (E300)	p
enzymes	enzymes	Enzyme	o

Glaçage / Coating / Glasur

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
sucre	sugar	Zucker	p
huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco)	vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut)	pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss)	p
émulsifiant (E322)	emulsifier (E322)	Emulgator (E322)	p
colorant (E120)	colour (E120)	Farbstof (E120)	p

Décor / Decor / Dekor

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
sucre	sugar	Zucker	p
beurre de cacao	cocoa butter	Kakaobutter	p
LAIT écrémé en poudre	skimmed MILK powder	MagerMILCHpulver	p
dextrose	dextrose	dextrose	p
émulsifiant (E322)	emulsifier (E322)	Emulgator (E322)	p
agent d'enrobage (E414)	glazing agent (E414)	Überzugsmittel (E414)	p

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

F	GB	D	
Energie – kJ	Energy – kJ	Energie – kJ	1688
Energie – kcal	Energy – kcal	Energie – kcal	403
Matières grasses – g	Fats – g	Fett – g	20
Acides gras saturés – g	Saturate fats – g	Gesättigte Fett – g	12

Acides gras tans origine végétale – g	Vegetal trans fatty acids – g	Trans-Pflanzenfettsäure – g	0.08
Glucides – g	Carbohydrate – g	Kohlenhydrate – g	48
Sucres – g	Sugars – g	Zucker – g	17
Fibres – g	Fiber – g	Ballaststoffe – g	1.9
Protéines – g	Protein – g	Eiweiss – g	5.5
Sel – g	Salt – g	Salz – g	0.93

Mesures / Measure / Mass

F	GB	D	
Poids - g	Weight - g	Gewicht - g	55 +/- 3
Diamètre - mm	Diameter - mm	Durchmesse - mm	90 +/- 2
Hauteur - mm	High - mm	Höhe - mm	35 +/- 2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics / Sensorischen eigenschaften

Goût/Taste/Geschmack

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

Composition / Composition / Zusammensetzung

F	GB	D
DONUTS GLACE CACAO DECOR SPLIT LAIT	DONUTS COCOA COATING DECOR MILK SPLIT	DONUST KAKAOGLASUR DEKOR MILCH SPLIT

Désignation légale / Legal name / rechtmäßige Bezeichnung

F	GB	D
Donuts glaçage cacao décor chocolat au lait, surgelés	Donuts with cocoa icing and milk chocolate decoration, quick-frozen	Donuts mit kakaohaltiger Glasur und mit Milkschokolandendekor, tiefgefroren

F	GB	D	%
PÂTE	DOUGH	TEIG	81.8
GLACAGE	COATING	GLASUR	12.7
DECOR	DÉCOR	DEKOR	5.5

Pâte / Dough / Teig

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
farine de BLE	WHEAT flour	WEIZENmehl	p
eau	water	Wasser	p
huile de palme	palm oil	Palmöl	p
margarine (huile et graisse végétale (palme, colza), eau, jus de citron concentré)	margarine (vegetable fat and oil (palm, rapeseed), water, concentrated lemon juice)	Margarine (pflanzliches Fett und Öl (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaftkonzentrat)	p
sucre	sugar	Zucker	p
levure	yeast	Hefe	p
sel	salt	Salz	p
émulsifiants (E471-E472e-E481)	emulsifiers (E471-E472e-E481)	Emulgatoren (E471-E472e-E481)	p
gluten (BLÉ)	gluten (WHEAT)	Gluten (WEIZEN)	p
poudre à lever (E450i-E500ii)	raising agent (E450i-E500ii)	Backtriebmittel (E450i-E500ii)	p
dextrose	dextrose	Dextrose	p
stabilisant (E412)	stabiliser (E412)	Stabilisator (E412)	p
lactosérum en poudre (LAIT)	whey powder (MILK)	Molkenpulver (MILCH)	p
lactose (LAIT)	lactose (MILK)	Laktose (MILCH)	p

agent de traitement de la farine (E300)	flour treatment agent (E300)	Mehlbehandlungsmittel (E300)	p
enzymes	enzymes	Enzyme	o

Glaçage / Coating / Glasur

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
sucre	sugar	Zucker	p
graisses végétales (palmiste, palme)	vegetable fats (palm kernel, palm)	pflanzliche Fette (Palmkern, Palm)	p
cacao maigre en poudre	fat-reduced cocoa powder	fettarmes Kakaopulver	p
émulsifiant (E322)	emulsifier (E322)	Emulgator (E322)	p

Décor / Decor / Dekor

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
sucre	sugar	Zucker	p
beurre de cacao	cocoa butter	Kakaobutter	p
LAIT entier en poudre	whole MILK powder	VollMILCHpulver	p
pâte de cacao	cocoa paste	Kakaopaste	p
arôme	flavour	Aroma	p

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

F	GB	D	
Energie – kJ	Energy – kJ	Energie – kJ	1682
Energie – kcal	Energy – kcal	Energie – kcal	402
Matières grasses – g	Fats – g	Fett – g	21
Acides gras saturés – g	Saturate fats – g	Gesättigte Fett – g	12
Acides gras tans origine végétale – g	Vegetal trans fatty acids – g	Trans-Pflanzenfettsäure – g	0.08
Glucides – g	Carbohydrate – g	Kohlenhydrate – g	47
Sucres – g	Sugars – g	Zucker – g	14
Fibres – g	Fiber – g	Ballaststoffe – g	2.6
Protéines – g	Protein – g	Eiweiss – g	6.0
Sel – g	Salt – g	Salz – g	0.93

Mesures / Measure / Mass

F	GB	D	
Poids - g	Weight - g	Gewicht - g	55 +/- 3
Diamètre - mm	Diameter - mm	Durchmesse - mm	90 +/- 2
Hauteur - mm	High - mm	Höhe - mm	35 +/- 2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics / Sensorischen eigenschaften

Goût/Taste/Geschmack

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

Composition / Composition / Zusammensetzung

F	GB	D
DONUTS GLACAGE BLANC DÉCOR CONFETTIS	DONUTS COATED WHITE DECOR CONFETTIS	DONUTS MIT WEISSEGLASUR DEKOR CONFETTIS

Désignation légale / Legal name / rechtmäßige Bezeichnung

F	GB	D
Donuts avec glaçage blanc et décor, surgelés	Donuts with white coating and decoration, quick-frozen	Donuts mit weißer Glasur und mit Dekor, tiefgefroren

F	GB	D	%
PÂTE	DOUGH	TEIG	86.6
GLACAGE	COATING	GLASUR	9.6
DECOR	DÉCOR	DEKOR	3.8

Pâte / Dough / Teig

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
farine de BLE	WHEAT flour	WEIZENmehl	p
eau	water	Wasser	p
huile de palme	palm oil	Palmöl	p
margarine (huile et graisse végétale (palme, colza), eau, jus de citron concentré)	margarine (vegetable fat and oil (palm, rapeseed), water, concentrated lemon juice)	Margarine (pflanzliches Fett und Öl (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaftkonzentrat)	p
sucre	sugar	Zucker	p
levure	yeast	Hefe	p
sel	salt	Salz	p
émulsifiants (E471-E472e-E481)	emulsifiers (E471-E472e-E481)	Emulgatoren (E471-E472e-E481)	p
gluten (BLÉ)	gluten (WHEAT)	Gluten (WEIZEN)	p
poudre à lever (E450i-E500ii)	raising agent (E450i-E500ii)	Backtriebmittel (E450i-E500ii)	p
dextrose	dextrose	Dextrose	p
stabilisant (E412)	stabiliser (E412)	Stabilisator (E412)	p
lactosérum en poudre (LAIT)	whey powder (MILK)	Molkenpulver (MILCH)	p
lactose (LAIT)	lactose (MILK)	Laktose (MILCH)	p

agent de traitement de la farine (E300)	flour treatment agent (E300)	Mehlbehandlungsmittel (E300)	p
enzymes	enzymes	Enzyme	o

Glaçage / Coating / Glasur

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
sucre	sugar	Zucker	p
huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco)	vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut)	pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss)	p
émulsifiant (E322)	emulsifier (E322)	Emulgator (E322)	p

Décor / Decor / Dekor

F	GB	D	Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden
sucre	sugar	Zucker	p
graisse végétale (palmiste)	vegetable fat (palm kernel)	pflanzliches Fett (Palmkern)	p
amidon de pomme de terre	potato starch	Kartoffelstärke	p
farine de riz	rice flour	Reismehl	p
amidon de maïs	corn starch	Maisstärke	p
concentrés de pomme, citrouille, citron, cassis, spiruline, carotte, hibiscus, poivron, radis	concentrates of apple, pumpkin, lemon, blackcurrant, spirulina, carrot, hibiscus, bell pepper, radish	Konzentrate aus Apfel, Kürbis, Zitrone, Schwarze Johannisbeere, Spirulina, Karott, Hibiskus, Paprika, Rettich	p

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

F	GB	D	
Energie – kJ	Energy – kJ	Energie – kJ	1647
Energie – kcal	Energy – kcal	Energie – kcal	393
Matières grasses – g	Fats – g	Fett – g	19
Acides gras saturés – g	Saturate fats – g	Gesättigte Fett – g	11
Acides gras tans origine végétale – g	Vegetal trans fatty acids – g	Trans-Pflanzenfettsäure – g	0.09
Glucides – g	Carbohydrate – g	Kohlenhydrate – g	48
Sucres – g	Sugars – g	Zucker – g	14
Fibres – g	Fiber – g	Ballaststoffe – g	2.0
Protéines – g	Protein – g	Eiweiss – g	5.6

Sel - g	Salt - g	Salz - g	0.98
---------	----------	----------	------

Mesures / Measure / Mass

F	GB	D	
Poids - g	Weight - g	Gewicht - g	52 +/- 3
Diamètre - mm	Diameter - mm	Durchmesse - mm	90 +/- 2
Hauteur - mm	High - mm	Höhe - mm	35 +/- 2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics / Sensorischen eigenschaften

Goût/Taste/Geschmack

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

Régimes alimentaires / Specific diets / ausgewogene Ernährung

F	GB	D	
Exempt d'alcool	Alcohol free	Ohne Alkohol	p
Exempt de matières grasses hydrogénées	Hydrogenated fats free	Ohne gehärtete Fette	p
Exempt de colorant artificiel	Artificial colour free	Ohne künstliche Farbstoffe	p
Exempt d'arôme artificiel	Artificial flavour free	Ohne künstliche Aromen	p
Exempt de colorant azoïque	Azo colour free	Ohne Azofarbstoffe	p
Exempt de viandes	Meats free	Ohne Fleisch	p
Convient aux végétariens	Suitable for vegetarians	für Vegetarier geeignet	o
Convient aux végétaliens	Suitable for vegans	für Veganer geeignet	o

Emballage / Packaging / Verpackungsdaten

F	GB	D	
Pièces / carton	Pcs/box	Stück/Karton	36
UVC / carton	CSU / box	VVP / Karton	3
Pièces / UVC	Pcs / CSU	Stück / VVP	12
Dimensions carton	Box size	Abmessungen Karton	396*296*155
Poids net - g	Net weight - g	Nettogewicht - g	1968 +/- 100g
Poids brut - g	Gross weight - g	Bruttogewicht - g	2456 +/- 100g

Palettisation / Palletization / Palettendaten

F	GB	D	
Type palette	Kind of pallet	Palettenbezeichnung	EURO
Identification palette	Pallet identification	Kennzeichnung Palette	EAN128
Cartons/palette	Box/pallet	Karton/Palette	88
Couches de cartons/palette	Layers/palet	Lagen/Palette	11
Cartons/couche de cartons	Box/Layers	Karton/Lagen	8
Hauteur palette - cm	High - cm	Höhe - cm	185

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	0
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	Milk & dairy products (including lactose)	Milch und Milcherzeugnisse (einschließ lich Laktose)	1
Fruits à coque et produits dérivés	Nuts and products thereof	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	?
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	Risk of cross contamination : Nuts	Kreuzkontamination : Schalenfrüchte	

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	Nos produits ne sont pas concernés par l'étiquetage spécifique conformément aux réglementations CEE 1829/2003 et 1830/2003	Nos produits ne sont pas concernés par l'étiquetage spécifique conformément aux réglementations CEE 1829/2003 et 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 betrifft, in Anwendung der Richtlinie EG 1999/2 in Bezug auf die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel und Lebensmittelbestandteilen mit ionisierender Strah

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)