

## Mars® Donut

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 54107

**Nome commerciale** Pasta lievitata frita e surgelata con cacao in polvere (1,1%), donut con copertura al cioccolato(14%), e decorato con gocce di cioccolato al latte (5%) e strisce di composto al caramello (3,5%), pronta per il consumo.



### Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO; riso); oli e grassi vegetali (palma; colza; cocco); acqua; zucchero; burro di cacao; pasta di cacao; LATTE scremato in polvere; lievito; destrosio; lattosio (LATTE); siero di LATTE in polvere dolce; cacao in polvere; farina di SOIA; LATTE intero in polvere; sale; glutine di FRUMENTO; emulsionanti (E471; E481; lecitine di SOIA; E476; lecitine); agenti lievitanti (E450; E500); materia grassa del LATTE; siero di LATTE in polvere; estratto di malto d'ORZO; aroma naturale; aroma naturale di vaniglia; estratto di vaniglia; concentrato di carota; concentrato di paprika; spirulina concentrata; concentrato di mela.

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Hazelnuts, e altri cereali contenenti glutine.

### Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059070  
Codice FKB P1615

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No  
Vegetariano Sì  
palma sostenibile RSPO SG  
cacao sostenibile UTZ MB

### Dimensioni del prodotto

Peso (g) 57

### Additivi

E450 - difosfati  
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi  
E500 - carbonati di sodio  
E481 - Stearoil lattilato di sodio  
E501i - carbonato di potassio  
E322 - lecitine  
E322 - lecitine di SOIA  
E476 - poliricinoleato di poliglicerolo

## Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g  
 Escherichia coli: < 10/g  
 Listeria monocytogenes: < 100/g  
 Muffe: < 1000/g  
 Salmonella spp.: Assente in 25 g  
 Staphylococcus aureus: < 100/g  
 Flora aerobica mesofila totale: < 100000/g  
 Lieviti: < 1000/g

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1826 kJ		1041 kJ	12
energia	438 kcal		250 kcal	13
grassi di cui:	27 g		16 g	23
- acidi grassi saturi	14 g		8 g	40
carboidrati di cui:	39 g		22 g	8
- zuccheri	16 g		9,1 g	10
fibre	2,4 g		1,4 g	
proteine	8 g		4,6 g	9
sale	0,92 g		0,52 g	9

\* 1 porzione = 57 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Sì
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Hazelnuts, e altri cereali contenenti glutine.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

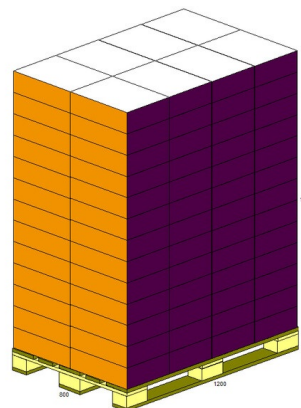
## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Informazioni sull'imballo

<b>Imballo interno</b>	film (Plastic_LDPE 4) vassoio (Corrugated board_PAP 20) Etichetta (Paper_PAP 22) Paper Cup (Paper_PAP 22)
<b>Imballo esterno</b>	scatola americana (Corrugated board_PAP 20) Etichetta (Paper_PAP 22)
<b>EDU (scatola americana)</b>	
<b>Pezzo per EDU</b>	36
<b>GTIN</b>	3461181541077
<b>peso netto</b>	2,052 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	0,396 X 0,298 X 0,140
<b>unità consumatore</b>	
<b>GTIN</b>	3461180541078
<b>peso netto</b>	0,057 g

### Materiali per la pallettizzazione

<b>Tipo di pallet</b>	Euro pallet
<b>NB EDU / strato</b>	8
<b>NB strato / pallet</b>	13
<b>NB EDU / pallet</b>	104
<b>Peso netto totale pallet</b>	213 kg
<b>Peso lordo totale pallet</b>	331 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	1,200 X 0,800 X 1,965
<b>Materiali per la pallettizzazione</b>	pallet (Legno_FOR 50) film estensibile (Plastic_LDPE 4) Etichetta (Paper_PAP 22) Interlayer (Solidboard_PAP 21)



## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata dopo scongelamento a 20°C (giorni)	2
Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

### Modo di Utilizzo

Estrarre i vassoi dalla scatola. Lasciare scongelare il prodotto nell'imballaggio chiuso per 30-60 minuti a temperatura ambiente.

Rimuovere il foglio di plastica dopo lo scongelamento del prodotto. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

BRC & IFS & Riconoscimento 51-454-06

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).