



R014141 POP MED ASS FP3X12 1,008KG

Composition/Composition/Zusammensetzung

| F | GB | D |
|--|---|--|
| MEDI DONUTS GLACE BLANC DÉCOR CONFETTIS COULEURS | MEDI DONUTS COATED WHITE DECOR COLOURED CONFETTIS | MEDI DONUTS WEISSEGLASUR DEKOR FARBSTOFFEN CONFETTIS |

| F | GB | D | |
|------------|------------|--------|-------|
| PÂTE | DOUGH | TEIG | 86% |
| GLACAGE | COATING | GLASUR | 10.2% |
| DECORATION | DECORATION | 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 | 41,4 | Ⓟ |
| eau | water | Wasser | 17.5 | Ⓟ |
| huile de palme | palm oil | Palmöl | 14.4 | Ⓟ |
| sucre | sugar | Zucker | 4.5 | Ⓟ |
| 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) | 4.1 | Ⓟ |
| levure | yeast | Hefe | <1 | Ⓟ |
| sel | salt | Salz | <1 | Ⓟ |
| émulsifiants (E471-E472e-E481) | emulsifiers (E471-E472e-E481) | Emulgatoren (E471-E472e-E481) | <1 | Ⓟ |
| gluten (BLÉ) | gluten (WHEAT) | Gluten (WEIZEN) | <1 | Ⓟ |
| poudre à lever (E450i-E500ii) | raising agent (E450i-E500ii) | Backtriebmittel (E450i-E500ii) | <1 | Ⓟ |
| dextrose | dextrose | Dextrose | <1 | Ⓟ |
| stabilisant (E412) | stabiliser (E412) | Stabilisator (E412) | <1 | Ⓟ |
| lactosérum en poudre (LAIT) | whey powder (MILK) | Molkenpulver (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| lactose (LAIT) | lactose (MILK) | Laktose (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| agent de traitement de la farine (E300) | flour treatment agent (E300) | Mehlbehandlungsmittel (E300) | <1 | Ⓟ |
| enzymes | enzymes | Enzyme | | Ⓞ |

Glaçage/Coating/Glasur

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ |
|---|----|---|---|---|
|---|----|---|---|---|

| | | | | Auf dem Etikett vorhanden |
|---|---|---|-----|---------------------------|
| sucre | sugar | Zucker | 5.9 | Ⓟ |
| huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco) | vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut) | pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss) | 4.2 | Ⓟ |
| émulsifiant (E322) | emulsifier (E322) | Emulgator (E322) | <1 | Ⓟ |

Décor/Decor/Dekor

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|--|--|---|-----|--|
| sucre | sugar | Zucker | 3.3 | Ⓟ |
| graisse végétale (palmiste) | vegetable fat (palm kernel) | pflanzliches Fett (Palmkern) | <1 | Ⓟ |
| amidon de pomme de terre | potato starch | Kartoffelstärke | <1 | Ⓟ |
| farine de riz | rice flour | Reismehl | <1 | Ⓟ |
| amidon de maïs | corn starch | Maisstärke | <1 | Ⓟ |
| concentrés de pomme, citrouille, citron, cassis, spiruline | concentrates of apple, pumpkin, lemon, blackcurrant, spirulina | Konzentrate aus Apfel, Kürbis, Zitrone, Schwarze Johannisbeere, Spirulina | <1 | Ⓟ |

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

| F | GB | D | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------|
| Energie – kJ | Energy – kJ | Energie – kJ | 1757 |
| Energie – kcal | Energy – kcal | Energie – kcal | 421 |
| Matières grasses – g | Fats – g | Fett – g | 23 |
| Acides gras saturés – g | Saturate fats – g | Gesättigte Fett – g | 14 |
| Acides gras sans origine végétale – g | Vegetal trans fatty acids – g | Trans-Pflanzenfettsäure – g | 0.09 |
| Glucides – g | Carbohydrate – g | Kohlenhydrate – g | 47 |
| Sucres – g | Sugars – g | Zucker – g | 14 |
| Fibres – g | Fiber – g | Ballaststoffe – g | 2.0 |
| Protéines – g | Protein – g | Eiweiss – g | 4.8 |
| Sel – g | Salt – g | Salz – g | 1.0 |

Mesures/Measure/Mass

| F | GB | D | |
|---------------|---------------|-----------------|----------|
| Poids - g | Weight - g | Gewicht - g | 31 +/- 3 |
| Diamètre - mm | Diameter - mm | Durchmesse - mm | 70 +/- 2 |
| Hauteur - mm | High - mm | Höhe - mm | 31 +/- 2 |

| F | GB | D |
|--|---|--|
| MEDI DONUTS GLACE NOIR DECOR TRAIT BLANC | MEDI DONUTS COATED BLACK DECOR WHITE LINE | MEDI DONUTS MIT DARKGLASUR DEKOR WEISSE STREIFEN |

| F | GB | D | |
|---------|---------|--------|-------|
| PÂTE | DOUGH | TEIG | 87.9% |
| GLACAGE | COATING | GLASUR | 12.1% |

Pâte/Dough/Teig

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|--|--|---|------|---|
| farine de BLE | WHEAT flour | WEIZENmehl | 42.3 | Ⓟ |
| eau | water | Wasser | 17.9 | Ⓟ |
| huile de palme | palm oil | Palmöl | 14.8 | Ⓟ |
| sucre | sugar | Zucker | 4.6 | Ⓟ |
| 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) | 4.2 | Ⓟ |
| levure | yeast | Hefe | <1 | Ⓟ |
| sel | salt | Salz | <1 | Ⓟ |
| émulsifiants (E471-E472e-E481) | emulsifiers (E471-E472e-E481) | Emulgatoren (E471-E472e-E481) | <1 | Ⓟ |
| gluten (BLÉ) | gluten (WHEAT) | Gluten (WEIZEN) | <1 | Ⓟ |
| poudre à lever (E450i-E500ii) | raising agent (E450i-E500ii) | Backtriebmittel (E450i-E500ii) | <1 | Ⓟ |
| dextrose | dextrose | Dextrose | <1 | Ⓟ |
| stabilisant (E412) | stabiliser (E412) | Stabilisator (E412) | <1 | Ⓟ |
| lactosérum en poudre (LAIT) | whey powder (MILK) | Molkenpulver (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| lactose (LAIT) | lactose (MILK) | Laktose (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| agent de traitement de la farine (E300) | flour treatment agent (E300) | Mehlbehandlungsmittel (E300) | <1 | Ⓟ |
| enzymes | enzymes | Enzyme | | ○ |

Glaçage/Coating/Glasur

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|---|---|---|-----|---|
| sucre | sugar | Zucker | 6.2 | Ⓟ |
| huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco) | vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut) | pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss) | 4.4 | Ⓟ |
| cacao maigre en poudre | fat-reduced cocoa powder | fettarmes Kakaopulver | 1.4 | Ⓟ |
| émulsifiant (E322) | emulsifier (E322) | Emulgator (E322) | <1 | Ⓟ |

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

| F | GB | D | |
|----------------|---------------|----------------|------|
| Energie – kJ | Energy – kJ | Energie – kJ | 1752 |
| Energie – kcal | Energy – kcal | Energie – kcal | 420 |

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------|
| Matières grasses – g | Fats – g | Fett – g | 24 |
| Acides gras saturés – g | Saturate fats – g | Gesättigte Fett – g | 14 |
| Acides gras tans origine végétale – g | Vegetal trans fatty acids – g | Trans-Pflanzenfettsäure – g | 0.09 |
| Glucides – g | Carbohydrate – g | Kohlenhydrate – g | 44 |
| Sucres – g | Sugars – g | Zucker – g | 12 |
| Fibres – g | Fiber – g | Ballaststoffe – g | 2.5 |
| Protéines – g | Protein – g | Eiweiss – g | 5.3 |
| Sel – g | Salt – g | Salz – g | 1.0 |

Mesures/Measure/Mass

| F | GB | D | |
|---------------|---------------|-----------------|----------|
| Poids - g | Weight - g | Gewicht - g | 30 +/- 3 |
| Diamètre - mm | Diameter - mm | Durchmesse - mm | 70 +/- 2 |
| Hauteur - mm | High - mm | Höhe - mm | 31 +/- 2 |

| F | GB | D |
|--|---|--|
| MINI DONUTS AU COATING ROSE ET DÉCOR SPRINKLERS COULEUR | MINI DONUTS WITH PINK DECORATION AND COLOURED SPRINKLERS | MINI DONUTS MIT ROSA ÜBERZUG UND BUNTEN STREUSELN |

| F | GB | D | |
|-------------------|-------------------|---------------|--------------|
| PÂTE | DOUGH | TEIG | 86% |
| GLACAGE | COATING | GLASUR | 10.2% |
| DECORATION | DECORATION | 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 | 41,4 | Ⓟ |
| eau | water | Wasser | 17.5 | Ⓟ |
| huile de palme | palm oil | Palmöl | 14.4 | Ⓟ |
| sucre | sugar | Zucker | 4.5 | Ⓟ |
| 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) | 4.1 | Ⓟ |
| levure | yeast | Hefe | <1 | Ⓟ |
| sel | salt | Salz | <1 | Ⓟ |
| émulsifiants (E471-E472e-E481) | emulsifiers (E471-E472e-E481) | Emulgatoren (E471-E472e-E481) | <1 | Ⓟ |
| gluten (BLÉ) | gluten (WHEAT) | Gluten (WEIZEN) | <1 | Ⓟ |
| poudre à lever (E450i-E500ii) | raising agent (E450i-E500ii) | Backtriebmittel (E450i-E500ii) | <1 | Ⓟ |
| dextrose | dextrose | Dextrose | <1 | Ⓟ |
| stabilisant (E412) | stabiliser (E412) | Stabilisator (E412) | <1 | Ⓟ |

| | | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|----|---|
| lactosérum en poudre (LAIT) | whey powder (MILK) | Molkenpulver (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| lactose (LAIT) | lactose (MILK) | Laktose (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| agent de traitement de la farine (E300) | flour treatment agent (E300) | Mehlbehandlungsmittel (E300) | <1 | Ⓟ |
| enzymes | enzymes | Enzyme | | Ⓞ |

Glaçage/Coating/Glasur

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|---|---|---|-----|---|
| sucre | sugar | Zucker | 5.9 | Ⓟ |
| huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco) | vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut) | pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss) | 4.2 | Ⓟ |
| extrait de betterave | red beet extract | Rote-Bete-Extrakt | <1 | Ⓟ |
| émulsifiant (E322) | emulsifier (E322) | Emulgator (E322) | <1 | Ⓟ |

Décor/Decor/Dekor

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|--------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----|---|
| sucre | sugar | Zucker | 3.6 | Ⓟ |
| sirop de glucose | glucose syrup | Glukosesirup | <1 | Ⓟ |
| huiles végétales (coco, colza) | vegetable oils (coconut, rapeseed) | pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps) | <1 | Ⓟ |
| amidon de maïs | corn starch | Maisstärke | <1 | Ⓟ |
| jus de betterave concentré | beetroot juice concentrate | Rote Bete Saft Konzentrat | <1 | Ⓟ |
| concentré de pomme | apple concentrate | Apfelkonzentrat | <1 | Ⓟ |
| concentré de citron | lemon concentrate | Zitronenkonzentrat | <1 | Ⓟ |
| concentré de carthame | safflower concentrate | Saflor Konzentrat | <1 | Ⓟ |
| poudre d'épinard | spinach powder | Spinatpulver | <1 | Ⓟ |
| émulsifiant (E322) | emulsifier (E322) | Emulgator (E322) | <1 | Ⓟ |

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

| F | GB | D | |
|--|-------------------------------|-----------------------------|------|
| Energie – kJ | Energy – kJ | Energie – kJ | 1750 |
| Energie – kcal | Energy – kcal | Energie – kcal | 419 |
| Matières grasses – g | Fats – g | Fett – g | 23 |
| Acides gras saturés – g | Saturate fats – g | Gesättigte Fett – g | 14 |
| Acides gras trans origine végétale – g | Vegetal trans fatty acids – g | Trans-Pflanzenfettsäure – g | 0.09 |
| Glucides – g | Carbohydrate – g | Kohlenhydrate – g | 47 |
| Sucres – g | Sugars – g | Zucker – g | 15 |
| Fibres – g | Fiber – g | Ballaststoffe – g | 2.0 |
| Protéines – g | Protein – g | Eiweiss – g | 4.6 |

| | | | |
|---------|----------|----------|-----|
| Sel - g | Salt - g | Salz - g | 1.0 |
|---------|----------|----------|-----|

Mesures/Measure/Mass

| F | GB | D | |
|---------------|---------------|-----------------|----------|
| Poids - g | Weight - g | Gewicht - g | 31 +/- 3 |
| Diamètre - mm | Diameter - mm | Durchmesse - mm | 70 +/- 2 |
| Hauteur - mm | High - mm | Höhe - mm | 35 +/- 2 |

| F | GB | D |
|--|---|--|
| MEDI DONUTS GLACE LAIT DECOR NOISSETES | MEDI DONUTS COATED MILK DECOR HAZELNUTS | MEDI DONUTS MILCHGLASUR DEKOR HAZELNÜSSE |

| F | GB | D | |
|------------|------------|--------|-------|
| PÂTE | DOUGH | TEIG | 86% |
| GLACAGE | COATING | GLASUR | 10.2% |
| DECORATION | DECORATION | 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 | 41,4 | Ⓟ |
| eau | water | Wasser | 17.5 | Ⓟ |
| huile de palme | palm oil | Palmöl | 14.4 | Ⓟ |
| sucre | sugar | Zucker | 4.5 | Ⓟ |
| 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) | 4.1 | Ⓟ |
| levure | yeast | Hefe | <1 | Ⓟ |
| sel | salt | Salz | <1 | Ⓟ |
| émulsifiants (E471-E472e-E481) | emulsifiers (E471-E472e-E481) | Emulgatoren (E471-E472e-E481) | <1 | Ⓟ |
| gluten (BLÉ) | gluten (WHEAT) | Gluten (WEIZEN) | <1 | Ⓟ |
| poudre à lever (E450i-E500ii) | raising agent (E450i-E500ii) | Backtriebmittel (E450i-E500ii) | <1 | Ⓟ |
| dextrose | dextrose | Dextrose | <1 | Ⓟ |
| stabilisant (E412) | stabiliser (E412) | Stabilisator (E412) | <1 | Ⓟ |
| lactosérum en poudre (LAIT) | whey powder (MILK) | Molkenpulver (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| lactose (LAIT) | lactose (MILK) | Laktose (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| agent de traitement de la farine (E300) | flour treatment agent (E300) | Mehlbehandlungsmittel (E300) | <1 | Ⓟ |
| enzymes | enzymes | Enzyme | | ○ |

Glaçage/Coating/Glasur

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|---|---|---|-----|---|
| sucre | sugar | Zucker | 4.4 | Ⓟ |
| huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco) | vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut) | pflanzliches Öl und Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss) | 4.3 | Ⓟ |
| cacao maigre en poudre | fat-reduced cocoa powder | fettarmes Kakaopulver | <1 | Ⓟ |
| LAIT écrémé en poudre | skimmed MILK powder | MagerMILCHpulver | <1 | Ⓟ |
| lactosérum en poudre (LAIT) | whey powder (MILK) | Molkenpulver (MILCH) | <1 | Ⓟ |
| émulsifiant (E322) | emulsifier (E322) | Emulgator (E322) | <1 | Ⓟ |

Décor/Decor/Dekor

| F | GB | D | % | Présent sur l'étiquette/ Present on label/ Auf dem Etikett vorhanden |
|-----------|-----------|------------|-----|---|
| NOISETTES | HAZELNUTS | HASELNÜSSE | 3.8 | Ⓟ |

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

| F | GB | D | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------|
| Energie – kJ | Energy – kJ | Energie – kJ | 1796 |
| Energie – kcal | Energy – kcal | Energie – kcal | 430 |
| Matières grasses – g | Fats – g | Fett – g | 26 |
| Acides gras saturés – g | Saturate fats – g | Gesättigte Fett – g | 14 |
| Acides gras tans origine végétale – g | Vegetal trans fatty acids – g | Trans-Pflanzenfettsäure – g | 0.09 |
| Glucides – g | Carbohydrate – g | Kohlenhydrate – g | 43 |
| Sucres – g | Sugars – g | Zucker – g | 10 |
| Fibres – g | Fiber – g | Ballaststoffe – g | 2.6 |
| Protéines – g | Protein – g | Eiweiss – g | 4.7 |
| Sel – g | Salt – g | Salz – g | 1.0 |

Mesures/Measure/Mass

| F | GB | D | |
|---------------|---------------|-----------------|----------|
| Poids - g | Weight - g | Gewicht - g | 31 +/- 3 |
| Diamètre - mm | Diameter - mm | Durchmesse - mm | 70 +/- 2 |
| Hauteur - mm | High - mm | Höhe - mm | 31 +/- 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 |

Emballage / Packaging / Verpackungsdaten

| F | GB | D | |
|-------------------|------------------|--------------------|---------------|
| Pièces / carton | Pcs/box | Stück/Karton | 36 |
| UVC / carton | CSU / box | VVP / Karton | 12 |
| Pièces / UVC | Pcs / CSU | Stück / VVP | 3 |
| Dimensions carton | Box size | Abmessungen Karton | 300*231*120 |
| Poids net - g | Net weight - g | Nettogewicht - g | 1008 +/- 100g |
| Poids brut - g | Gross weight - g | Bruttogewicht - g | 1187 +/- 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 | 182 |
| Couches de cartons/palette | Layers/palet | Lagen/Palette | 14 |
| Cartons/couche de cartons | Box/Layers | Karton/Lagen | 13 |
| Hauteur palette - cm | High - cm | Höhe - cm | 183 |

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 hergestellte Erzeugnisse | 1 |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Crustaceans and products thereof | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 0 |
| Œufs et produits à base d'œufs | 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 (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 SO ₂ | Sulphur dioxide and sulphites (E220 à E228) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/liter expressed as SO ₂ | Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E228) in den Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / Liter, das in SO ₂ 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) |