

## Himbeer-Mascarpone Fächer

### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 23346

**Verkaufsbeschreibung** Tiefgefrorener Plunderteig, rechteckiges Gebäck mit Mascarpone-Käse Füllung (14,5%) und einer Füllung (14,5%) basiert auf Himbeere(4,5%), backfertig.

**BANQUET**  
D'OR<sup>®</sup>  
DEPUIS 1983



### Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Zucker, VollMILCH, Himbeeren, Glukose-Fruktosesirup, Hefe, modifizierte Stärke, WEIZENkleber, Mascarponepulver (MILCH) (0,9%), Ei, Salz, Quarkpulver (MILCH), Verdickungsmittel (E466, E440, E460i, Xanthan), Aroma (MILCH), Säuerungsmittel (E296, Milchsäure), Säureregulator (E331), Stabilisator (E460i), Karottenkonzentrat, Holundersaftkonzentrat, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Emulgator (E471), Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Sesamsamen.

### Allgemeine Information

**Zolltarifnummer** 1901200090  
**FKB code** KB139

### Produktdimensionen

**Gewicht (g)** 120

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

**Vegan** Nein  
**Vegetarisch** Nein  
**nachhaltige Palme** RSPO SG

### Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure  
E331 - Natriumcitrate  
E460i - Mikrokristalline Cellulose  
E466 - Carboxymethylcellulose  
E440 - Pektine  
E296 - Äpfelsäure  
E415 - Xanthan  
E270 - Milchsäure  
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

### Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Pilze: < 1000/g  
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar

Staphylococcus aureus: < 100/g

## Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1315 kJ		1578 kJ	19
Energie	314 kcal		377 kcal	19
Fett davon:	16 g		19 g	27
- gesättigte Fettsäuren	7,7 g		9,2 g	46
Kohlenhydrate davon:	36 g		43 g	17
- Zucker	12 g		14 g	16
Ballaststoffe	1,6 g		1,9 g	
Eiweiß	5,7 g		6,9 g	14
Salz	0,67 g		0,81 g	14

\* 1 Portion = 120 g

## Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Ja
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Soja, Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Sesamsamen.

(\*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

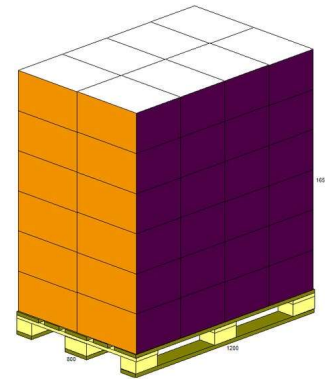
## VERPACKUNGSMFORMATIONEN

### Verpackungsmformationen

Unterverpackung	Doppelfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5) Etikett (Papier_PAP22)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	70
GTIN	5413476920645
CU	
GTIN	5413476938398

### Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Palettenverpackung	Interlayer (Wellpappe PAP20) Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22)



## LAGERBEDINGUNGEN

### Lagerbedingungen

<b>Haltbarkeit nach der Produktion</b>	12 (Monate )
<b>Lagerbedingungen</b>	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Auftauen: 30-60 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 210°C. Backen 20-25 Min. bei 210 +/-10°C. Backen mit Schwaden schiebenoder mit Wasser besprüht. Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, dieBackzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## ALLGEMEINE INFORMATION

### GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830.

### Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

### Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

### Abkürzung

- (1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen
- (2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)