

Plunderteigplatte 4mm

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 26965

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener Plunderteig, ungegärt.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, Palmfett, Hefe, Rapsöl, Glukose-Fruktosesirup, WEIZENkleber, Zucker, Salz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: Eier, Soja, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Pecannüssen, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1901200000
FKB code K7

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja
nachhaltige Palme RSPO SG

Aussage

Clean label Ja

Produktdimensionen

Gewicht (g) 1050

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure

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	1561 kJ		1561 kJ	19
Energie	374 kcal		374 kcal	19
Fett davon:	23 g		23 g	33
- gesättigte Fettsäuren	11 g		11 g	55
Kohlenhydrate davon:	34 g		34 g	13
- Zucker	3,1 g		3,1 g	3
Ballaststoffe	1,9 g		1,9 g	
Eiweiß	7,2 g		7,2 g	14
Salz	0,85 g		0,85 g	14

* 1 Portion = 100 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
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 ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Eier, Soja, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Pecannüssen, Sesamsamen.

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

VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Folie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Blatt (Papier_PAP22)
Umverpackung	Etikett (Papier_PAP22) Faltschachtel (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (Faltschachtel)	
Stück per EDU	18
GTIN	5413476929624
Nettogewicht	18,9 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,598 x 0,397 x 0,132
CU	
GTIN	5413476314826
Nettogewicht	1,050 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	4
Anzahl Lage / Palette	8
Anzahl EDU / Palette	32
Gesamtnettogewicht Palette	605 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	653 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,201
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Interlayer (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	6 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Die Papierbögen in der Verpackung sind nicht als Backpapier geeignet. Auftauen: 10 Minuten bei Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen. Backen: bei 200 +/-5°C. Die Backzeit ist abhängig von Form und Größe des Gebäckes. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

Zertifikate

BRCGS & IFS

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)