

Mohn kuchen (21P)

PÂTISSERIE
DU CHEF

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 41292

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener, rechteckiger Blechkuchen mit Mohnfüllung, Quarkfüllung und Streuseln. Gebrauchtsfertig.



Zutatenliste

Wasser, Zucker, Mehl (WEIZEN), Mohnsamen (11%), Speisequark Magerstufe (MILCH) (11%), Ei, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblumen), modifizierte Stärke, WEIZENgrieß, konzentrierte Butter (MILCH) (1,1%), weiße Bohnen, Eiweiß, SOJAbohnen, Stärke (WEIZEN), MagerMILCHpulver, Stärke, Salz, Eiweißpulver, Süßmolkenpulver (MILCH), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, E401, Xanthan), fettarmes Kakaopulver, Säureregulator (E331, E501i), Backtriebmittel (E500, E450), Hefe, Invertzucker, Aroma, Glukosesirup, MILCHeiweiß, natürliches Aroma, Emulgator (E471, E472e), VollMILCHpulver.

Kann Spuren enthalten von: Mandeln, Haselnüssen, Pecannüssen, Pistazien, Walnüssen, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19059070
FKB code B641C21

Produktdimensionen

Gewicht (g) 3400

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Nein
Vegetarisch Ja
nachhaltige Palme RSPO SG
Eier - Produktionsmethode Eier aus Bodenhaltung

Zusatzstoffe

E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E500 - Natriumcarbonat
E450 - Diphosphate
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E415 - Xanthan
E331 - Natriumcitrate
E412 - Guarkernmehl
E500 - Natriumcarbonate
E501i - Kaliumcarbonat
E401 - Natriumalginat

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g

Escherichia coli: < 1000/g

Enterobacteriaceae: < 1000/g

Milchsäurebakterien: < 100000/g

Listeria monocytogenes: < 100/g

Pilze: < 1000/g

Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar

Staphylococcus aureus: < 100/g

Hefen: < 1000/g

Nährwertangaben

| Parameter | per 100 g | RM (1) | pro Portion * | RM (2) |
|-------------------------|-----------|--------|---------------|--------|
| Energie | 1126 kJ | | 1813 kJ | 22 |
| Energie | 269 kcal | | 432 kcal | 22 |
| Fett davon: | 11 g | | 18 g | 26 |
| - gesättigte Fettsäuren | 3,8 g | | 6,2 g | 31 |
| Kohlenhydrate davon: | 34 g | | 55 g | 21 |
| - Zucker | 20 g | | 32 g | 36 |
| Ballaststoffe | 2,4 g | | 3,9 g | |
| Eiweiß | 6,7 g | | 11 g | 22 |
| Salz | 0,29 g | | 0,47 g | 8 |

* 1 Portion = 161 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 | Ja |
| Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| 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: Mandeln, Haselnüssen, Pecannüssen, Pistazien, Walnüssen, Sesamsamen.

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

VERPACKUNGSMITTEL

Bilder der Verpackung



Verpackungsinformationen

Unterverpackung

Backblech (Wellpappe PAP20)
Etikett (Papier_PAP22)
Folie (Polypropylen_PP5)

Umverpackung

Wrap around (Wellpappe PAP20)

EDU (Wrap around)

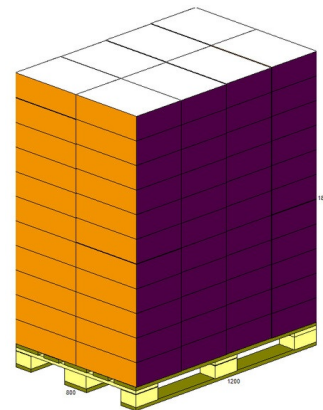
Stück per EDU 3
GTIN 5413476941756
Nettogewicht 10,2 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,398 x 0,300 x 0,154

CU

GTIN 5413476941763
Nettogewicht 3,400 kg

Palettenverpackung

| | |
|------------------------------------|---|
| Palettentyp | Euro pallet |
| Anzahl EDU / Lage | 8 |
| Anzahl Lage / Palette | 11 |
| Anzahl EDU / Palette | 88 |
| Gesamtnettogewicht Palette | 898 kg |
| Gesamtbruttogewicht Palette | 977 kg |
| Länge x Breite x Höhe (m) | 1,200 x 0,800 x 1,839 |
| Palettenverpackung | Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22) Interlayer (Wellpappe PAP20) |



LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

| | |
|---|--------------|
| Haltbarkeit nach dem Auftauen bei <7°C (Tage) | 4 |
| Haltbarkeit nach der Produktion | 18 (Monate) |
| Lagerbedingungen | max. -18°C |

Verarbeitungshinweis

Nehmen die Produkte aus der Verpackung. Lassen Sie die Produkte 17 Stunden auftauen im Kühlschrank. Nach dem Auftauen innerhalb von 4 Tagen verzehren. EINMAL AUFGETAUT 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)