

Pflaumen-Streuselkuchen (21P)

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 41289

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener Blechkuchen, mit Quarkfüllung (8%) mit Mandelgeschmack, dekoriert mit Pflaumen und Streuseln, gebrauchsfertig.



Zutatenliste

Pflaumen (51%), Mehl (WEIZEN), Zucker, Frischkäse (MILCH) (4,5%), Wasser, konzentrierte Butter (MILCH) (3,5%), pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblumen), Ei, Hefe, Glukosesirup, Laktose (MILCH), Stärke, Joghurtpulver (MILCH), Emulgator (Lecithine, E472e, E471), WEIZENkleber, modifizierte Stärke, MagerMILCHpulver, Stärke (WEIZEN), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, E401), Salz, Dextrose, Süßmolkenpulver (MILCH), Backtriebmittel (E450, E500), Invertzucker, Aroma (MANDELN), Aroma, Säureregulator (Citronensäure, E331), Geliermittel (Pektine), Zimt, Eiweißpulver, MILCHEiweiß, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Produkt könnte Fruchtkerne enthalten.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Haselnüssen, Pecannüssen, Pistazien, Walnüssen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19059070
FKB code B640C21

Produktdimensionen

Gewicht (g) 2500

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

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

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure
E322 - Lecithine
E500 - Natriumcarbonat
E450 - Diphosphate
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E412 - Guarkernmehl
E401 - Natriumalginat
E330 - Citronensäure
E440 - Pektine
E331 - Natriumcitrate

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
 Aerobe mesophile Keimzahl: < 100000/g
 Hefen: < 1000/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	833 kJ		991 kJ	12
Energie	198 kcal		236 kcal	12
Fett davon:	6,7 g		8 g	11
- gesättigte Fettsäuren	3,9 g		4,6 g	23
Kohlenhydrate davon:	31 g		36 g	14
- Zucker	13 g		15 g	17
Ballaststoffe	1,3 g		1,6 g	
Eiweiß	3,1 g		3,7 g	7
Salz	0,29 g		0,35 g	6

* 1 Portion = 119 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 ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Kann Spuren enthalten von: Soja, Haselnüssen, Pecannüssen, Pistazien, Walnüssen.	

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

VERPACKUNGSMITTEL

Bilder der Verpackung



Verpackungsinformationen

Unterverpackung

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

Umverpackung

Wrap around (Wellpappe PAP20)

EDU (Wrap around)

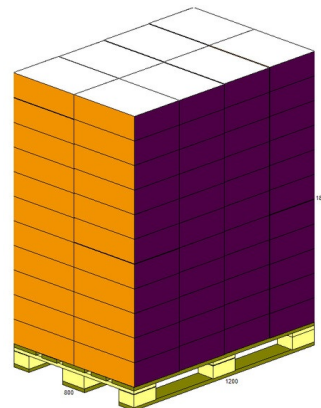
Stück per EDU 3
GTIN 5413476941695
Nettogewicht 7,5 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,398 x 0,300 x 0,154

CU

GTIN 5413476941701
Nettogewicht 2,500 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	11
Anzahl EDU / Palette	88
Gesamtnettogewicht Palette	660 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	736 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 20°C (Tage)	1
Haltbarkeit nach dem Auftauen bei <7°C (Tage)	3
Haltbarkeit nach der Produktion	18 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie das Produkt 14 Stunden lang im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen kühl lagern (max. 7°C) und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Oder 5 Stunden lang bei Raumtemperatur auftauen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. 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)