

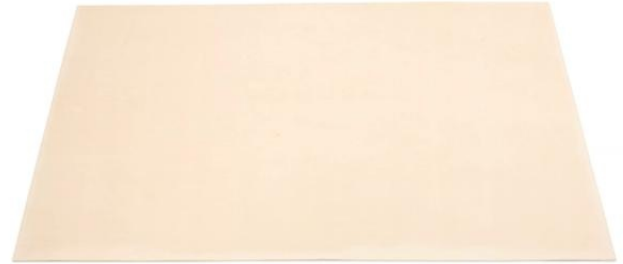
Blätterteigplatte 2,5 mm



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 4750

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorene Blätterteigplatte, backfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, Palmfett, Salz.

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

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1901200000
FKB code B01

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja
nachhaltige Palme RSPO SG

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

Produktdimensionen

Gewicht (g) 625

Aussage

Clean label Ja

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1632 kJ		1632 kJ	19
Energie	392 kcal		392 kcal	20
Fett davon:	26 g		26 g	37
- gesättigte Fettsäuren	15 g		15 g	75
Kohlenhydrate davon:	33 g		33 g	13
- Zucker	1,1 g		1,1 g	1
Ballaststoffe	1,4 g		1,4 g	
Eiweiß	5,7 g		5,7 g	11
Salz	1 g		1 g	17

* 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.

VERPACKUNGSMITTEL

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Folie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Blatt (Papier_PAP22)
Umverpackung	Etikett (Papier_PAP22) Etikett (Papier_PAP22) Faltschachtel (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (Faltschachtel)	
Stück per EDU	16
GTIN	5413476047502
Nettogewicht	10 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,598 x 0,398 x 0,075
CU	
GTIN	5413476937735
Nettogewicht	0,625 kg

Palettenverpackung

GTIN	25413476047506
Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	4
Anzahl Lage / Palette	16
Anzahl EDU / Palette	64
Gesamtnettogewicht Palette	640 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	700 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,345
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Interlayer (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	18 (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)