

BERRY & WHITE CHOCOLATEPIE

Produktinformationen

Artikelnummer

42660



Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorene runde Torte mit einem Hefe-Mürbeteig, mit Preiselbeeren(13,5%)füllung (25%), weißer Schokolade (2,5%)füllung(26,5%) und Sahne(21,5%), überzogen mit weißer Schokospäne (2%) und Kranbeeren (0,5%), gebrauchsfertig.

Teig (24,0%)

Füllung (26,5%): mit Weiße Schokolade

Dekoration (25,0%): mit Preiselbeeren

Dekoration (21,5%): mit Sahne

Dekoration (2,0%): mit Weiße Schokolade

Dekoration (1,0%): mit Cranberry



Zutatenliste

Sahne; Zucker; Preiselbeeren; Mehl: Weizen; Wasser; pflanzliche Fette; pflanzliche Öle; Vollmilchpulver; Kakaobutter; modifizierte Stärke; Magermilchpulver; Eiweiß; Heidelbeeren; Emulgatoren: Lecithine, E472b, E471, E472e; Aroma; Milchfett; Salz; Verdickungsmittel: Carrageen, Guarkernmehl; Stärke; Backtriebmittel: E500ii; Molkenerzeugnis; Stabilisator: E450.

Enthält Erzeugnisse hergestellt aus: Gluten, Milch, Eier, Soja.

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte verarbeitet wird.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	1905906000
FKB code	A239C12
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	1,400 kg
Durchmesser	26 cm

BERRY & WHITE CHOCOLATEPIE

Zusatzstoffe

E322	Lecithine
E407	Carrageen
E412	Guarkernmehl
E450	Diphosphate
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E500ii	Natriumhydrogencarbonate

Mikrobiologische Werte

Enterobacteriaceae	<1000/g
Hefen	<1000/g
Pilze	<1000/g
Gesamtkeimzahl	<100000/g
E.Coli	<10/g
Staph.aureus	<100/g
Salmonellen	0/25g
Listeria monocytogenes	<100/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	ETD (1)	pro Portion*	GDA (2)
Brennwert	323 kcal		377 kcal	19 %
Brennwert	1.346 kJ		1.571 kJ	
Eiweiss	2,9 g		3,4 g	7 %
Kohlenhydrate	31,0 g		36,2 g	13 %
Zucker	20,3 g		23,7 g	26 %
Fette	20,6 g		24,0 g	34 %
gesättigte Fettsäuren	12,1 g		14,1 g	71 %
Ballaststoffe	0,9 g		1,1 g	4 %
Natrium	0,1 g		0,1 g	3 %

* 1 Portion = 117 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	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

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte verarbeitet wird.

BERRY & WHITE CHOCOLATEPIE

Verpackungsinformationen

Verpackungsdetails

Unterverpackung

- Etikett (Papier)
- Flowpack Folie (Kunststoff PP)
- Zwischenblatt (Vollkarton)
- Schachtel (Vollkarton)
- Tray (Wellpappe)

Umverpackung

- Etikett (Papier)
- Klebeband (Kunststoff PP)
- Karton (Wellpappe)

Stück / Tray 1

Stück / Karton 4

Tray

EAN Kodierung 5413476946874
Nettogewicht 1,400 kg

Karton

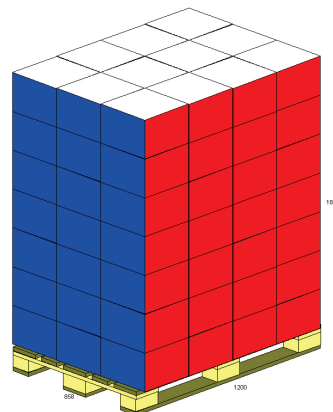
EAN Kodierung 5413476946881
Nettogewicht 5,600 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,286 x 0,286 x 0,237

Palettisierung

Palettenverpackung

- Europalette (Holz)
- film stretch (Kunststoff PE)
- Etikett (Kunststoff PE)
- Eckstütze (Vollkarton)

Anzahl Karton / Lage 12
Anzahl Lage / Pallet 7
Anzahl Karton / Pallet 84
Gesamtnettogewicht Pallet 470 kg
Gesamtbruttogewicht Pallet 577 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 1,200 x 0,800 x 1,804



BERRY & WHITE CHOCOLATEPIE**Lagerbedingungen****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	12 Monate
Lagertemperatur	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie die Produkte 9 Stunden auftauen im Kühlschrank. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max 7°C) und innerhalb von 24 Std verzehren.
EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information**Zertifikate**

IFS
BRC

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) ETD = Empfohlene Tagesdosis (per 100 g)
(2) GDA = Richtwert für die Tageszufuhr (pro Stück)