

Schoko-Kokos-Kuchen 21P

Produktinformationen

Artikelnummer

41285

Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorener rechteckiger Blechkuchen mit einem Schoko-Rührteig, mit Kokos(8,5%)füllung (35%), überzogen mit Gelee und Kokosraspeln (1,5%), gebrauchsfertig.

Füllung (35,0%): mit Kokosnuss

Dekorierung (3,0%): mit Glasur

Dekorierung (1,5%): mit Kokosraspeln

Teig (60,5%)



Zutatenliste

Zucker; Wasser; pflanzliche Öle; Kokos; Ei; Mehl: Weizen; Stärke; modifizierte Stärke; pflanzliche Fette; Kakao (1,5%); Eipulver; Backtriebmittel: E450i, E341, E500ii; Glukosesirup; Magermilchpulver; Salz; Emulgatoren: E471, E472b, E472e, E472a; Molkenenerzeugnis; Dextrose; Glukose-Fruktosesirup; Vollmilchpulver; Aroma; Säureregulator: Citronensäure; Geliermittel: E400; Milch; Milcheiweiß; Farbstoffe: Carotine, E101i; Stabilisator: E450; Verdickungsmittel: E401; Laktose; Milchfett.

Enthält Erzeugnisse hergestellt aus : Gluten, Eier, Milch.

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte und Soja verarbeitet werden.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059060
FKB code	B639C21
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	2,800 kg
---------	----------

Schoko-Kokos-Kuchen 21P

Zusatzstoffe

E101(i)	Riboflavin
E160a	Carotine
E330	Citronensäure
E341	Calciumphosphate
E400	Alginsäure
E401	Natriumalginat
E450	Diphosphate
E450i	Dinatriumdiphosphat
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E500ii	Natriumhydrogencarbonate

Mikrobiologische Normen

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

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	ETD (1)	pro Portion*	GDA (2)
Brennwert	403 kcal		536 kcal	27 %
Brennwert	1.679 kJ		2.233 kJ	
Eiweiss	4,0 g		5,3 g	11 %
Kohlenhydrate	36,3 g		48,3 g	18 %
Zucker	24,9 g		33,1 g	37 %
Fette	26,3 g		35,0 g	50 %
gesättigte Fettsäuren	9,4 g		12,5 g	
Ballaststoffe	2,6 g		3,5 g	14 %
Natrium	0,2 g		0,2 g	10 %

* 1 Portion = 133 g

Schoko-Kokos-Kuchen 21P

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	Nein
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 SO2 angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte und Soja verarbeitet werden.

Verpackungsinformationen

Verpackungsdetails

Unterverpackung

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

Umverpackung

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

Stück / Tray 1
Stück / Karton 3

Tray

EAN Kodierung 5413476941626
Nettogewicht 2,800 kg

Karton

EAN Kodierung 5413476941619
Nettogewicht 8,400 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,396 x 0,296 x 0,167

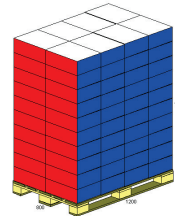


Schoko-Kokos-Kuchen 21P**Palettisierung**

Palettenverpackung

Europalette (Holz)
film stretch (Kunststoff PE)
Etikett (Kunststoff PE)

Anzahl Karton / Lage	8
Anzahl Lage / Pallet	10
Anzahl Karton / Pallet	80
Gesamtnettogewicht Pallet	672 kg
Gesamtbruttogewicht Pallet	741 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,815

**Auftau und Backanleitung****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	540 Tage
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 72 Std verzehren.
EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Schoko-Kokos-Kuchen 21P**Allgemeine Information****Zertifikate**

IFS Gehobenes Niveau
BRC Niveau A

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 Productsfotos 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)