

## CHOCO COCOS CAKE 21P

\*\*\* historic \*\*\*

Identificazione prodotto

\*\*\* historic \*\*\*



Numero articolo

41285

Nome commerciale

Prodotto dolciario surgelato di forma rettangolare, pan di spagna al cacao, con farcitura (36,5%) di cocco (10%), decorato con gelatina e scaglie di cocco (1,5%), pronto da servire



### Lista degli ingredienti

zucchero; oli vegetali (colza; girasole); acqua; cocco; UOVO; farina (FRUMENTO); amido (FRUMENTO); grassi vegetali (palma); amido modificato; cacao in polvere (1,9%); polvere d'UOVO; siero di LATTE in polvere; agenti lievitanti (E341; E450i; E500); sciroppo di glucosio; panna in polvere (LATTE); sale; LATTE scremato in polvere; emulsionanti (E471 (SOIA); E472b (SOIA); E472e; E471); zucchero invertito; destrosio; correttori di acidità (acido citrico; E331); agenti gelificanti (E440; gomma di xanthan); aroma naturale; estratti vegetali.

Può contenere nocciole

Può contenere tracce di: noce, nocciole, mandorle, noci pecan, pistacchi.

### Informazioni generali

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Nomenclatura doganale | 19059070 |
| Codice FKB            | B639C21  |
| Veganistiche          | no       |
| Vegetariano           | si       |

### Dimensioni del prodotto

|      |        |
|------|--------|
| Peso | 2800 g |
|------|--------|

### Additivi

E330 - acido citrico  
E440 - pectine  
E331 - citrati di sodio  
E415 - gomma di xanthan  
E450i - difosfato di disodio  
E341 - fosfati di calcio  
E500 - carbonati di sodio  
E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi  
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi (SOIA)  
E472b - esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (SOIA)  
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi

### Sostenibilità

|            |              |
|------------|--------------|
| RSPO palma | Mass Balance |
| UTZ cacao  | Mass Balance |

### Informazioni microbiologiche

Carica batterica totale < 100000/g  
Muffe < 1000/g  
Salmonella 0/25g  
Staph.aureus < 100/g  
Bacillus cereus < 100/g  
E.Coli < 10/g  
Listeria monocytogenes < 100/g  
Lieviti < 500/g

### Informazioni nutrizionali

| Parametro           | Per 100 g | CR (1)   | per porzione* | CR (2) |
|---------------------|-----------|----------|---------------|--------|
| energia             | 1831 kJ   | 2435 kJ  | 29            |        |
| energia             | 440 kcal  | 585 kcal | 29            |        |
| grassi              | 29 g      | 38 g     | 54            |        |
| acidi grassi saturi | 11 g      | 14 g     | 70            |        |
| carboiodrati        | 39 g      | 52 g     | 20            |        |
| zuccheri            | 27 g      | 36 g     | 40            |        |
| fibre               | 2,9 g     | 3,8 g    |               |        |
| proteine            | 4,5 g     | 6,0 g    | 12            |        |
| sale                | 0,49 g    | 0,65 g   | 11            |        |

\* 1 porzione = 133 g

**Informazione sugli allergeni**

|   |    |
|---|----|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *                                  | Sí |
| Crostacei e prodotti derivati   | No |
| Uova e prodotti derivati  | Sí |
| Pesce e prodotti derivati   | No |
| Arachidi e prodotti derivati  | No |
| Soya e prodotti derivati  | Sí |
| Latte e prodotti derivati   | Sí |
| Frutta a guscio e prodotti derivati *   | No |
| Sedano e prodotti derivati  | No |
| Senape e prodotti derivati  | No |
| Semi di sesamo e prodotti derivati  | No |
| Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> ) | No |
| Lupino e prodotti derivati  | No |
| Molluschi e prodotti derivati   | No |

Può contenere tracce di: noce, nocciole, mandorle, noci pecan, pistacchi.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

\*\*\* historic \*\*\*

Informazioni sull'imballo

\*\*\* historic \*\*\*

**Informazioni sull'imballo**
**Imballo interno**

vassoio (cartone  
PAP21)  
Etichetta (carta PAP22)  
film (plastico PP 05)  
foglio (carta PAP22)  
foglio (cartone  
ondulato PAP20)  
vassoio (cartone  
ondulato PAP20)  
scatola americano  
(cartone ondulato  
PAP20)  
Etichetta (carta PAP22)  
nastro adesivo  
(plastico PP 05)

**Imballo esterno**

vassoio (cartone  
ondulato PAP20)  
scatola americano  
(cartone ondulato  
PAP20)  
Etichetta (carta PAP22)  
nastro adesivo  
(plastico PP 05)  
Pezzo / vassoio 1  
Pezzo / vassoio 1  
Pezzo / scatola  
americano 3

**Pezzo**

Pezzo / vassoio 1  
Pezzo / vassoio 1  
Pezzo / scatola  
americano 3

**scatola**

Codice a barre  
peso netto  
lughezza x larghezza x  
altezza (m)

5413476941619  
8,4 kg  
0,396 x 0,296 x 0,167

**unità consumatore**

Codice a barre  
peso netto

5413476941626  
2,8 kg

**Palettizzazione**
**Materiali per la palettizzazione**

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)

NB scatola americano / strato 8

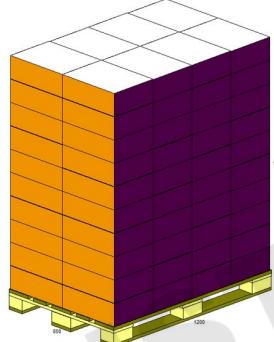
NB strato / pallet 10

NB scatola americano / pallet 80

Peso netto totale pallet 672 kg

Peso lordo totale pallet 741 kg

lughezza x larghezza x altezza (m) 1,200 x 0,800 x 1,815



\*\*\* historic \*\*\*

Informazioni sulla movimentazione

\*\*\* historic \*\*\*

**Condizioni di stockaggio**

Termine minimo di conservazione dalla data di 18 Mesi

produzione

Temperatura

max. -18°C

Durata dopo lo scongelamento &lt; 7° (giorni)

3

**Modo di Utilizzo**

Togliere i prodotti dall'imballo. Lasciare scongelare per 9 ore in frigorifero. Una volta scongelato, conservare al fresco (max 7°C) e consumare entro 72 ore. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

\*\*\* historic \*\*\*

Informazioni generali

\*\*\* historic \*\*\*

---

**Certificati**

BR  
IFS

**Policy GMO**

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO

**Contaminanti**

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

**Esonero di responsabilità**

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

**Abbreviazioni**

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).