

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.

Puo contenere noccioli

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
carboidrati	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

Data revision: 20200310

Versione: 5

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sì
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Sì
Latte e prodotti derivati	Sì
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 ₂)	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)

Imballo esterno

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

Pezzo

scatola

Codice a barre 5413476941619
peso netto 8,4 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m) 0,396 x 0,296 x 0,167

unità consumatore

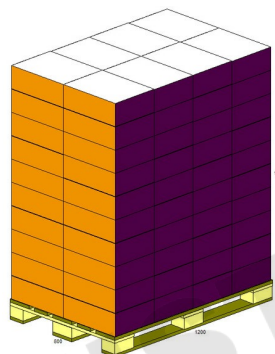
Codice a barre 5413476941626
peso netto 2,8 kg



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
lunghezza 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 produzione 18 Mesi
Temperatura max. -18°C
Durata dopo lo scongelamento < 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 ***

Data revision: 20200310

Versione: 5

Certificati

BRC

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).