

KAROTTEN-WALNUSS KUCHEN (21P)

Produktinformationen



Artikelnummer

42662

Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorener rechteckiger Karotten(7,5%)kuchen mit Walnüssen (2,5%) und Zimt, dekoriert mit Zucker (13%) und Walnüssen (1,5%), gebrauchsfertig

Teig (78,5%)

Füllung (20,5%): mit Zuckerglasur

Dekoration (1,0%): mit Walnüsse

Dekoration (0,0%): mit Fettglasur



Zutatenliste

Zucker; Mehl: Weizen; pflanzliche Öle; Ei; Karotten; Wasser; Walnüsse; Molkenenerzeugnis; Glukosesirup getrocknet; Stärke; Zimt; Glukosesirup; Backtriebmittel: E450i, E500ii; Emulgatoren: E481, E471, E435, E473; Salz; Farbstoffe: E171, E160a; Magermilchpulver; Glycerin; Verdickungsmittel: Xanthan; Konservierungsstoffe: E202; Kakaobutter; Aroma; Säureregulator: Citronensäure; Enzyme.

"Produkt könnte Schale enthalten."

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

Hergestellt in einem Betrieb in dem Soja verarbeitet wird.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059060
FKB code	A241C21
Vegan	Nein
Vegetarisch	Nein

Produktdimensionen

Gewicht	1,800 kg
---------	----------

KAROTTEN-WALNUSS KUCHEN (21P)

Zusatzstoffe

E160a	Carotine
E171	Titandioxid
E202	Kaliumsorbat
E330	Citronensäure
E415	Xanthan
E435	Polysorbat 60
E450i	Dinatriumdiphosphat
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E473	Zuckerester von Speisefettsäuren
E481	Natriumstearoyl-2-lactylat
E500ii	Natriumhydrogencarbonate

Mikrobiologische Werte

Hefen	<1000/g
Pilze	<1000/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	386 kcal		386 kcal	19 %
Brennwert	1.616 kJ		1.616 kJ	
Eiweiss	3,8 g		3,8 g	8 %
Kohlenhydrate	49,6 g		49,6 g	18 %
Zucker	36,0 g		36,0 g	40 %
Fette	18,9 g		18,9 g	27 %
gesättigte Fettsäuren	1,9 g		1,9 g	10 %
Ballaststoffe	1,1 g		1,1 g	4 %
Natrium	0,3 g		0,3 g	10 %

* 1 Portion = 100 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	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
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 Soja verarbeitet wird.

KAROTTEN-WALNUSS KUCHEN (21P)**Verpackungsinformationen****Verpackungsdetails**

Unterverpackung

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

Umverpackung

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

Stück / Tray 1

Stück / Karton 3

Tray

EAN Kodierung 5413476946911
Nettogewicht 1,800 kg

Karton

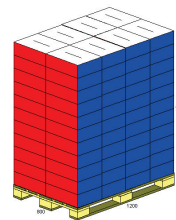
EAN Kodierung 5413476946928
Nettogewicht 5,400 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,398 x 0,298 x 0,151

Palettisierung

Palettenverpackung

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

Anzahl Karton / Lage 8
Anzahl Lage / Pallet 11
Anzahl Karton / Pallet 88
Gesamtnettogewicht Pallet 475 kg
Gesamtbruttogewicht Pallet 552 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 1,200 x 0,800 x 1,806



KAROTTEN-WALNUSS KUCHEN (21P)**Lagerbedingungen****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	9 Monate
Lagertemperatur	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie die Produkte 9 Stunden im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max. 7°C) und innerhalb von 72 Stunden verbrauchen.
NACH DEM AUFTAUEN 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)