

CHOCO COCOS CAKE 21P

Product informatie

Artikelnummer

41285

Verkoopsomschrijving

Diepgevroren rechthoekige plaatvlaai met een bodem van choco cake, met cocos(8,5%)vulling (35%) en gedecoreerd met gelei en cocorasp (1,5%), klaar voor consumptie.

Vulling (35,0%): met Cocos

Decoratie (3,0%): met Glansmiddel

Decoratie (1,5%): met Cocorasp

Deeg (60,5%)



Ingrediëntenlijst

suiker; water; plantaardige oliën; cocos; ei; bloem: tarwe; zetmeel; gemodificeerd zetmeel; plantaardige vetten; cacao (1,5%); eipoeder; rijsmiddelen: E450i, E341, E500ii; glucosestroop; magere melkpoeder; zout; emulgatoren: E471, E472b, E472e, E472a; weipoeder; dextrose; glucose-fructosestroop; volle melkpoeder; aroma's; zuurteregelaar: citroenzuur; geleermiddelen: E400; melk; melkeiwitten; kleurstoffen: caroteen, E101i; stabilisator: E450; verdikkingsmiddel: E401; lactose; melkvet.

Bevat afgeleiden van : gluten, eieren, melk.

Geproduceerd in een fabriek waar schaalvruchten en soja worden verwerkt.

Algemene informatie

Goederencode	19059060
FKB code	B639C21
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Ja

Product afmetingen

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

CHOCO COCOS CAKE 21P

Additieven

E101(i)	riboflavine
E160a	caroteen
E330	citroenzuur
E341	calciumfosfaat
E400	alginezuur
E401	natriumalginaat
E450	difosfaten
E450i	dinatriumdifosfaat
E471	mono- en diglyceriden van vetzuren
E472a	mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur
E472b	mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur
E472e	mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteen zuur
E500ii	natriumwaterstofcarbonaat

Microbiologische informatie

Enterobacteriaceae	<1000/g
Gisten	<1000/g
Schimmels	<1000/g
Totaal kiemgetal	<100000/g
E.Coli	<100/g
Staph.aureus	<1000/g
Salmonella	0/25g
Listeria monocytogenes	<100/g

Nutritionele informatie

Parameter	per 100 g	ADH (1)	per portie*	GDA (2)
Energ. waarde	403 kcal		536 kcal	27 %
Energ. waarde	1.679 kJ		2.233 kJ	
Eiwitten	4,0 g		5,3 g	11 %
Koolhydraten	36,3 g		48,3 g	18 %
Suikers	24,9 g		33,1 g	37 %
Vetten	26,3 g		35,0 g	50 %
Verzadigde vetzuren	9,4 g		12,5 g	
Voedingsvezels	2,6 g		3,5 g	14 %
Natrium	0,2 g		0,2 g	10 %

* 1 portie = 133 g

CHOCO COCOS CAKE 21P

Allergenen informatie

Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan	Ja
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Ja
Vis en producten op basis daarvan	Nee
Aardnoten en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Nee
Melk en producten op basis daarvan	Ja
Schaalvruchten en producten op basis daarvan	Nee
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Sesamzaad en producten op basis daarvan	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂)	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee

Geproduceerd in een fabriek waar schaalvruchten en soja worden verwerkt.

Verpakkingsinformatie

Verpakkingsdetails

Binnen verpakking
tray (golfkarton)
tray (golfkarton)
Label (Papier)
flowpack film (Kunststof Polypropyleen)
tussenlegger (Papier)

Buiten verpakking
doos (golfkarton)
Label (Papier)
tape (Kunststof Polypropyleen)

Stuks / tray 1
Stuks / doos 3

tray		
EAN	5413476941626	
netto gewicht	2,800 kg	
doos		
EAN	5413476941619	
netto gewicht	8,400 kg	
lengte x breedte x hoogte (m)	0,396 x 0,296 x 0,167	



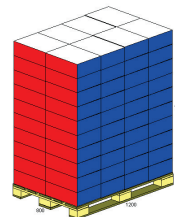
CHOCO COCOS CAKE 21P

Palletisatie

Palletisatie

Europallet (Hout)
Stretchfilm (Kunststof Polyethyleen)
Label (Kunststof Polyethyleen)

Aantal doos / laag	8
Aantal laag / pallet	10
Aantal doos / pallet	80
Totaal netto gewicht pallet	672 kg
Totaal bruto gewicht pallet	741 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	1,200 x 0,800 x 1,815



Behandelingsinformatie

Opslagcondities

Houdbaarheid	540 Dagen
Bewaartemperatuur	max. -18°C

Gebruiksaanwijzing

Vóór het ontdooien alle verpakkingsmaterialen verwijderen. Ontdooitijd in koelkast: 9 uur. Na ontdooien, gekoeld bewaren (max. 7°C) en verbruiken binnen 72u. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

CHOCO COCOS CAKE 21P

Algemene informatie

Certificaten

IFS Higher Level
BRC niveau A

GGO Beleid

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese verordening EC/2003/1829 en EC/2003/1830 betreffende GGO's

Contaminanten

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese wetgeving betreffende contaminanten, geldig op moment van uitgifte van dit document.

Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document.
Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen.
De fotos zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen tov de realiteit zijn mogelijk.
De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Vandemoortele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Afkortingen

- (1) ADH = Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (per 100 g)
(2) GDA = Dagelijkse Voedingsrichtlijn (per stuk)