

## BUTTER SCHOKO PUDDINGCREME TWISTER



### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 22289

**Verkaufsbeschreibung** Tiefgefrorenes, vorgegärtetes Plunderteiggebäck mit Butter, gefüllt mit Milchschokolade (12%) und Puddingcreme (30%), backfertig.



### Zutatenliste

Wasser, Mehl (WEIZEN, WEIZENmalz), Zucker, Butter (MILCH) (11,5%), VollMILCHpulver, Ei, Kakaobutter, MagerMILCHpulver, modifizierte Stärke, Hefe, Kakaomasse, Eigelb, jodiertes Salz, Verdickungsmittel (E401, Guarkernmehl), Emulgator (Lecithine (SOJA), E472e), WEIZENkleber, Dextrose, SOJAmehl, Aroma, Laktose (MILCH), Stabilisator (E450), Säureregulator (E262, E341), Farbstoff (Carotin, E101i), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Kann Spuren enthalten von: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Sesamsamen.

### Allgemeine Information

Zolltarifnummer	1901200000
FKB code	KB81

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja
nachhaltiges Soja	RTRS Credits
Eier - Produktionsmethode	Eier aus Bodenhaltung

### Produktdimensionen

Gewicht (g)	100
-------------	-----

### Zusatzstoffe

- E160a - Carotin
- E300 - Ascorbinsäure
- E450 - Diposphat
- E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
- E401 - Natriumalginat
- E101i - Riboflavin
- E341 - Calciumphosphate
- E322 - Lecithine (SOJA)
- E412 - Guarkernmehl
- E262 - Natriumacetate

## Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g  
 Escherichia coli: < 10/g  
 Enterobacteriaceae: < 10000/g  
 Milchsäurebakterien:  
 Listeria monocytogenes:  
 Pilze: < 1000/g  
 Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar  
 Staphylococcus aureus:  
 Aerobe mesophile Keimzahl:  
 Hefen: < 1000/g

## Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1277 kJ		1277 kJ	15
Energie	305 kcal		305 kcal	15
Fett davon:	15 g		15 g	21
- gesättigte Fettsäuren	9,6 g		9,6 g	48
Kohlenhydrate davon:	37 g		37 g	14
- Zucker	17 g		17 g	19
Ballaststoffe	1,3 g		1,3 g	
Eiweiß	5,6 g		5,6 g	11
Salz	0,63 g		0,63 g	11

\* 1 Portion = 100 g

## Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	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	Ja
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 SO <sub>2</sub> angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Sesamsamen.

(\*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

## VERPACKUNGSGEDECKTEN INFORMATIONEN

### Verpackungsinformationen

<b>Unterverpackung</b>	Beutel (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
<b>Umverpackung</b>	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Klebeband (Polypropylen_PP5)
<b>EDU (amerikanischen Karton)</b>	
<b>Stück per EDU</b>	56
<b>GTIN</b>	5413476917188
<b>Nettogewicht</b>	5,60 kg
<b>Länge x Breite x Höhe (m)</b>	0,398 X 0,298 X 0,256
<b>CU</b>	
<b>GTIN</b>	5413476969798
<b>Nettogewicht</b>	0,10 kg

### Palettenverpackung

<b>Palettentyp</b>	Euro pallet
<b>Anzahl EDU / Lage</b>	8
<b>Anzahl Lage / Palette</b>	7
<b>Anzahl EDU / Palette</b>	56
<b>Gesamtnettogewicht Palette</b>	314 kg
<b>Gesamtbruttogewicht Palette</b>	360 kg
<b>Länge x Breite x Höhe (m)</b>	1,200 X 0,800 X 1,937
<b>Palettenverpackung</b>	Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

## LAGERBEDINGUNGEN

### Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	275 (Tage)
Lagerbedingungen	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Den Ofen vorheizen bis 170°C. Gebäck aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten auftauen lassen. Produkte 18bis 20 Minuten mit Dunst backen. Bei Öfen ohne Dunst können die Produkte vor dem Backen mit Wasser besprüht werden. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## ALLGEMEINE INFORMATION

### 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) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen
- (2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)