

Himbeer-Mascarpone Fächer

Produktinformationen



Artikelnummer
Verkaufsbeschreibung

23346

Tiefgefrorener Plunderteig, rechteckiges Gebäck mit Mascarpone-Käse Füllung (14,5%) und einer Füllung (14,5%) basiert auf Himbeere (4,5%), backfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN); Wasser; pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Zucker; VollMILCH; Himbeeren; Glukose-Fruktosesirup; Hefe; modifizierte Stärke; Mascarpone Pulver (MILCH) (0,9%); Ei; Salz; WEIZENkleber; Quarkpulver (MILCH); Emulgator (E472e; E471); Verdickungsmittel (E466; E440; E460i; Xanthan); Aroma (MILCH); Säuerungsmittel (E296; Milchsäure); Säureregulator (E331); Stabilisator (E460i); Karottenkonzentrat; Holundersaft Konzentrat; Aroma; Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure; E920); Enzyme (WEIZEN); MagerMILCHpulver; natürliches Aroma.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Sesamsamen, Haselnüsse, Mandeln, Pekannüssen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	1901200090
FKB Code	KB139
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	120 g
---------	-------

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure
E920 - L-cystein
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E331 - Natriumcitrate
E460i - Mikrokristalline Cellulose
E466 - Carboxymethylcellulose
E440 - Pektin
E296 - Apfelsäure
E415 - Xanthan
E460i - Mikrokristalline Cellulose
E270 - Milchsäure
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Nachhaltigkeit

RSPO palm	Segregated
-----------	------------

Mikrobiologische Werte

Salmonellen 0/25g
Enterobacteriaceae < 10000/g
Pilze < 1000/g
E.Coli < 10/g
Bacillus cereus < 100/g
Staph.aureus < 100/g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1344 kJ		1612 kJ	19
Energie	321 kcal		386 kcal	19
Fett	17 g		20 g	29
gesättigte Fettsäuren	7,9 g		9,4 g	47
Kohlenhydrate	36 g		43 g	17
Zucker	11 g		14 g	16
Ballaststoffe	1,5 g		1,8 g	
Eiweiß	5,7 g		6,8 g	14
Salz	0,76 g		0,91 g	15
Vitamin A	5,17 µg	1	6,21 µg	
Vitamin E	2,0 mg	17	2,4 mg	

* 1 Portion = 120 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	Nein
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 ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Soja, Sesamsamen, Haselnüsse, Mandeln, Pekannüssen.

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

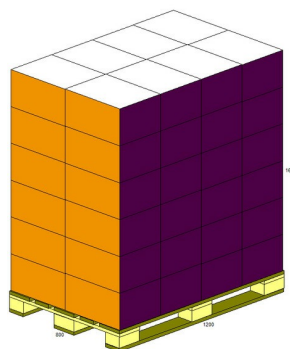
Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Doppelfolie (Plastik LDPE 04)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Plastik PP 05) Etikett (Papier PAP22)
Stück	Stück / amerikanischen Karton 70
Karton	
EAN Kodierung	5413476920645
Nettogewicht	8,4 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
CU	
EAN Kodierung	5413476938398
Nettogewicht	0,12 kg

Palettisierung

Palettenverpackung	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8	
Anzahl Lage / Palette 6	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 48	
Gesamtnettogewicht Palette	403 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	450 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,657



Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	12 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 30-60 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 210°C. Backen 20-25 Min. bei 210 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben oder mit Wasser besprüht. Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

BRC
IFS
Erlaubnis 3110/00/0006

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)