

MOHN-QUARK STREUSELKUCHEN (21P)

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 41292

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener rechteckiger Blechkuchen mit einem Mürbeteig, mit Mohnsamen(11%)füllung (61%) und Quark(11%)füllung (15,5%), dekoriert mit Streuseln, gebrauchsfertig.



Zutatenliste

Wasser, Zucker, Mehl (WEIZEN), Mohnsamen, Frischkäse (MILCH), Ei, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblumen), modifizierte Stärke, WEIZENGrieß, konzentrierte Butter (MILCH) (1,1%), Hülsenfrüchte (SOJA), Eiweiß, Stärke (WEIZEN), MagerMILCHpulver, Stärke, Salz, HÜHNEREI-Eiweißpulver, Süßmolkenpulver (MILCH), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, E401, Xanthan), Kakaopulver, Säureregulator (E331, E501i), Backtriebmittel (E500, E450), Hefe, Invertzucker, Aroma, Glukosesirup, MILCHeiweiß, natürliches Aroma, Emulgator (E471, E472e), VollMILCHpulver.

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

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059070
FKB code	B641C21

Produktdimensionen

Gewicht (g)	3400
--------------------	------

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja
nachhaltige Palme	RSPO SG
Eier - Produktionsmethode	Eier aus Bodenhaltung

Zusatzstoffe

E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E500 - Natriumcarbonat
E450 - Diphosphate
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E415 - Xanthan
E331 - Natriumcitrate
E412 - Guarkernmehl
E500 - Natriumcarbonate
E501i - Kaliumcarbonat
E401 - Natriumalginat

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g
 Escherichia coli: < 1000/g
 Enterobacteriaceae: < 1000/g
 Milchsäurebakterien: < 100000/g
 Listeria monocytogenes: < 100/g
 Pilze: < 1000/g
 Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar
 Staphylococcus aureus: < 100/g
 Hefen: < 1000/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1126 kJ		1824 kJ	22
Energie	269 kcal		435 kcal	22
Fett davon:	11 g		18 g	26
- gesättigte Fettsäuren	3,8 g		6,2 g	31
Kohlenhydrate davon:	34 g		56 g	22
- Zucker	20 g		32 g	36
Ballaststoffe	2,4 g		4 g	
Eiweiß	6,7 g		11 g	22
Salz	0,29 g		0,47 g	8

* 1 Portion = 162 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 ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

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

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

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Bilder der Verpackung



Verpackungsinformationen

Unterverpackung

Backblech (Wellpappe PAP20)
Etikett (Papier_PAP22)
Film (Polypropylen_PP5)

Umverpackung

Wrap around (Wellpappe PAP20)

EDU (Wrap around)

Stück per EDU

3

GTIN

5413476941756

Nettogewicht

10,20 kg

Länge x Breite x Höhe (m)

0,398 X 0,300 X 0,154

CU

GTIN

5413476941763

Nettogewicht

3,40 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	11
Anzahl EDU / Palette	88
Gesamtnettogewicht Palette	898 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	985 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 X 0,800 X 1,839
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22) Interlayer (Wellpappe PAP20)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach dem Auftauen bei <7°C (Tage)	2
Haltbarkeit nach der Produktion	18 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie die Produkte 9 Stunden auftauen im Kühlschrank. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max 7°C) und innerhalb von 48 Std verzehren. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

Zertifikate

BRC & IFS

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)