

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

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

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

Produktdimensionen

Gewicht (g) 3400

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.

VERPACKUNGSGEDECKTEN INFORMATIONEN

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)