

## SCHOKO-KOKOSKUCHEN (16P)



### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 50966

**Verkaufsbeschreibung** Tiefgefrorener rechteckiger Blechkuchen mit einem Schoko-Rührteig, mit Kokos(10%)füllung (38,5%), überzogen mit Gelee und Kokosraspeln (1,5%), gebrauchsfertig.



### Zutatenliste

Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Sonnenblumen), Wasser, Kokosnuss, Ei, Mehl (WEIZEN), Stärke (WEIZEN), modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver (1,9%), VollEIpulver, Süßmolkenpulver (MILCH), Glukosesirup, Backtriebmittel (E500, E341, E450), Sahnepulver (MILCH), Salz, MagerMILCHpulver, Invertzucker, Dextrose, Emulgator (E471, E472e, E472b), Säureregulator (Citronensäure, E331), Geliermittel (Pektine), natürliches Aroma, Karottenextrakt.

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

### Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059070
FKB code	B639C16

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja
nachhaltige Palme	RSPO SG
nachhaltiger Kakao	UTZ MB

### Produktdimensionen

Gewicht (g)	2500
-------------	------

### Zusatzstoffe

E500 - Natriumcarbonat  
 E450 - Diphosphate  
 E341 - Calciumphosphate  
 E472b - Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren  
 E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren  
 E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren  
 E330 - Citronensäure  
 E440 - Pektine  
 E331 - Natriumcitrate

## Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g  
 Escherichia coli: < 10/g  
 Listeria monocytogenes: < 100/g  
 Pilze: < 1000/g  
 Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar  
 Staphylococcus aureus: < 100/g  
 Aerobe mesophile Keimzahl: < 100000/g  
 Hefen: < 500/g

## Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1776 kJ		2770 kJ	33
Energie	426 kcal		665 kcal	33
Fett davon:	28 g		44 g	63
- gesättigte Fettsäuren	10 g		16 g	80
Kohlenhydrate davon:	38 g		60 g	23
- Zucker	26 g		41 g	46
Ballaststoffe	2,6 g		4,1 g	
Eiweiß	4,1 g		6,4 g	13
Salz	0,56 g		0,87 g	15
Kalzium	24,6 mg	3	38,3 mg	
Phosphor	74,4 mg	11	116 mg	
Eisen	1,1 mg	8	1,8 mg	

\* 1 Portion = 156 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 <sub>2</sub> angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

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

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

## VERPACKUNGSGEDECKTEN INFORMATIONEN

### Verpackungsinformationen

#### Unterverpackung

Backblech (Corrugated board\_PAP 20) Film (Plastic\_PP 5)  
Etikett (Paper \_PAP 22)

#### Umverpackung

wrap around (Corrugated board\_PAP 20)

#### EDU (wrap around)

Stück per EDU	3
GTIN	5413476990235
Nettogewicht	7,50 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,398 X 0,300 X 0,154

#### CU

GTIN	5413476990242
Nettogewicht	2,50 kg

### Palettenverpackung

#### Palettentyp

Euro pallet

#### Anzahl EDU / Lage

8

#### Anzahl Lage / Palette

11

#### Anzahl EDU / Palette

88

#### Gesamtnettogewicht Palette

660 kg

#### Gesamtbruttogewicht Palette

746 kg

#### Länge x Breite x Höhe (m)

1,200 X 0,800 X 1,839

#### Palettenverpackung

Palette (Holz\_FOR50)  
Stretchfolie (Plastic\_LDPE  
4) Etikett (Paper \_PAP 22)  
Interlayer (Corrugated  
board\_PAP 20)

## LAGERBEDINGUNGEN

### Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach dem Auftauen bei <7°C (Tage)	3
Haltbarkeit nach der Produktion	18 (Monate )
Lagerbedingungen	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Die Produkte während 3 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen und innerhalb von 72 Stunden 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)