

BERRY & WHITE CHOCOLATE PIE (12P)



PRODUCT INFORMATIE

Artikelnummer 47809

Verkoopsomschrijving Diepgevroren ronde taart met een bodem van hardewenerdeeg, met vossebessen(16%)vulling (30%), witte chocolade (2,5%) vulling (27%) en slagroom (20,5%), afgewerkt met witte chocolade schaaftsels (2%) en veenbessen (0,5%), klaar voor consumptie.



Ingrediëntenlijst

room (MELK), suiker, vossebessen, bloem (TARWE), plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad, shea, kokos, zonnebloem), water, volle MELK, gemodificeerd zetmeel, volle MELKpoeder, magere MELK, magere MELKpoeder, cacao boter, Elwit, veenbessen, zoet weipoeder (MELK), lactose (MELK), zout, zetmeel (TARWE), emulgator (E471, SOJAlecithinen, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, E472e), rijsmiddel (E500, E450), natuurlijk aroma, geleermiddel (carrageen), verdikkingsmiddel (xanthaangom, guarpitmeel), citroenconcentraat, stabilisator (carrageen).

Kan sporen bevatten van: Amandelen, Hazelnoot, Pecannoten, Pistachenoten, Walnoot.

Algemene informatie

Goederencode 19059070
FKB code A239C12

Dieetinformatie en duurzaamheid

Veganistisch Nee
Vegetarisch Ja
duurzame palm RSPO SG
duurzame soja RTRS Credits
duurzame cacao RAMB

Product afmetingen

Gewicht (g) 1400
Diameter (cm) 26,0

Additieven

E471 - mono- en diglyceriden van vetzuren
E500 - natriumcarbonaten
E450 - difosfaten
E472e - mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur
E415 - xanthaangom
E407 - carrageen
E322 - SOJAlecithinen
E472b - mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur
E412 - guarpitmeel

Microbiologische informatie

Vermoedelijk Bacillus cereus: < 100/g
 Escherichia coli: < 10/g
 Listeria monocytogenes: < 100/g
 Schimmels: < 1000/g
 Salmonella spp.: Afwezig in 25g
 Staphylococcus aureus: < 100/g
 Totaal aerob mesofiel kiemgetal: < 100000/g
 Gisten: < 1000/g

Nutritionele informatie

Parameter	per 100 g	RI (1)	per portie *	RI (2)
energie	1389 kJ		1625 kJ	19
energie	333 kcal		389 kcal	19
vetten waarvan:	20 g		23 g	33
- verzadigde vetzuren	13 g		15 g	75
koolhydraten waarvan:	35 g		41 g	16
- suikers	24 g		28 g	31
vezels	0,8 g		0,9 g	
eiwitten	3,1 g		3,7 g	7
zout	0,21 g		0,24 g	4

* 1 portie = 117 g

Allergenen informatie

Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan *	Ja
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Ja
Vis en producten op basis daarvan	Nee
Aardnoten en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Ja
Melk en producten op basis daarvan	Ja
Noten en producten op basis daarvan *	Nee
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Sesamzaad en producten op basis daarvan	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt in SO ₂)	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee

Kan sporen bevatten van: Amandelen, Hazelnoot, Pecannoten, Pistachenoten, Walnoot.

(*) Voor nootsoorten en glutenbevattende graansoorten, zie ingrediëntenlijst.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Verpakking details

Binnen verpakking	folie (Plastic_PP 5) verpakking (Papier en karton (Meerderheid)/plastic_C/PAP 81) vouwdoos (Corrugated board_PAP 20) Label (Paper_PAP 22) Label (Paper_PAP 22)
Buiten verpakking	wrap around (Corrugated board_PAP 20)
EDU (wrap around)	
Stuks per EDU	4
GTIN	5413476970800
netto gewicht	5,60 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	0,288 X 0,280 X 0,267
Verkoopseenheid	
GTIN	5413476970817
netto gewicht	1,40 kg

Palletisatie

Pallettype	Euro pallet
Aantal EDU / laag	12
Aantal laag / pallet	6
Aantal EDU / pallet	72
Totaal netto gewicht pallet	403 kg
Totaal bruto gewicht pallet	485 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	1,200 X 0,800 X 1,747
Palletisatie	paleta (Dřevo_FOR 50) stretch fólie (Plastic_LDPE 4) Štítek (Paper_PAP 22) rohový kus (Solidboard_PAP 21) Interlayer (Corrugated board_PAP 20)

BEHANDELINGSINFORMATIE

Opslagcondities

Houdbaarheid na ontdooien <7°C (dagen)	1
Houdbaarheid na productie	12 (maanden)
Opslagcondities	max. -18°C

Gebruiksaanwijzing

Vóór het ontdooien alle verpakkingsmaterialen verwijderen. Ontdooitijd in koelkast: 9 uur. Na ontdooien, gekoeld bewaren (max. 7°C)

en verbruiken binnen 24u. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

ALGEMENE INFORMATIE

Certificaten

BRC & IFS

GGO Beleid

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese verordening EC/2003/1829 en EC/2003/1830 betreffende GGO's.

Contaminanten

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese wetgeving betreffende contaminanten, geldig op moment van uitgifte van dit document.

Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document.

Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen.

De fotos zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen tov de realiteit zijn mogelijk.

De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Vandemoortele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Afkortingen

(1) Dagelijkse referentie-innames Vitamines

(2) Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)