Versionsdatum: 20200508 Version: 14

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com For organic products: BE-BIO-01

Schokoladen Donut mit Belgischer Schokoladenglasur

Produktinformationen

Artikelnummer Verkaufsbeschreibung

44477

Tiefgefrorener frittierter Hefeteig, Donut überzogen mit belgischer Milchschokolade(14,5%) und dekoriert mit Milchschokoladenstreusel (5%), gebrauchsfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; MagerMILCHpulver; Hefe; Dextrose; MILCHfett; SOJAmehl; VollMILCHpulver; Salz; Emulgator (E471; E481; SOJAlecithine; E476); Backtriebmittel (E450i; E500ii); Süßmolkenpulver (MILCH); Aromen. Kann Spuren enthalten von: Eiern, Mandeln, Haselnüsse

Allgemeine	Information
------------	-------------

Zolltarifnummer	19059070
FKB Code	D80
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	55 (
---------	------

Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja
usatzstaffa	

Nachhaltigkeit

RSPO palm	Segregated
UTZ Kakao	Mass Balance
RTRS soja	Credits
Bio	Nein

E476 - Polyglycerin-Polyricinoleat

E322 - SOJAlecithine E500ii - Natriumhydrogencarbonate E450i - Dinatriumdiphosphat E481 - Natriumstearoyl-2-lactylat

E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Mikrobiologische Werte

Bacillus cereus < 100/g E.Coli < 10/g Listeria monocytogenes < 100/g Pilze < 1000/g Salmonellen 0/25g Staph.aureus < 100/g Gesamtkeimzahl < 100000/g Hefen < 1000/g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1823 kJ		1003 kJ	12
Energie	437 kcal		241 kcal	12
Fett	27 g		15 g	21
gesättigte Fettsäuren	14 g		7,6 g	38
Kohlenhydrate	39 g		21 g	8
Zucker	14 g		7,7 g	9
Ballaststoffe	2,6 g		1,4 g	
Eiweiß	7,7 g		4,3 g	9
Salz	1,0 g		0,56 g	9

* 1 Portion = 55 g

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Versionsdatum: 20200508

Version: 14

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Allergeninformationen	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
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 SO2 angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Eiern, Mandeln, Haselnüsse (*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Versionsdatum: 20200508

Version: 14

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com For organic products: BE-BIO-01

Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Tray (Wellpappe Unterverpackung

PAP20)

Etikett (Papier PAP22) Schrumpfolie (Plastic

Umverpackung amerikanischen

Karton (Wellpappe

PAP20)

Etikett (Papier PAP22) Klebeband (Plastik PP

Leim (GLUF SUPRA 100)

Stück Stück / Tray 12

Stück /

amerikanischen

Karton 36

Karton

EAN Kodierung 5413476955258 1,98 kg Nettogewicht

Länge x Breite x Höhe 0,396 x 0,298 x 0,14

(m) CU

> EAN Kodierung 5413476955265 Nettogewicht 0,055 kg

Palettisierung

Palettenverpackung

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8

Anzahl Lage / Palette 13

Anzahl amerikanischen Karton / Palette 104

Gesamtnettogewicht Palette 206 kg Gesamtbruttogewicht Palette 284 kg

Länge x Breite x Höhe (m) 1,200 x 0,800 x 1,965

Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion 9 Monate Lagerbedingungen max. -18°C 4

Haltbarkeit nach dem Auftauen bei 20°C (Tage)

Verarbeitungshinweis

Die Produkte in der geschlossener Verpackung für 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen, anschließend die Plastikfolie entfernen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

Zulassung 51-454-06

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.

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.

@ all rights reserved Vandemoortele Products