

Duo chocolate cake (12P)

**PÂTISSERIE
DU CHEF**

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 47811

Denominazione legale/descrittiva Torta rotonda al cioccolato surgelata, farcita con crema al cioccolato bianco (2%) e fondente (2,5%), decorata con copertura al cioccolato e glassa bianca, pronta per il consumo.

Livello di preparazione Pronti da servire



Lista degli ingredienti

zucchero, panna (LATTE), oli e grassi vegetali (colza, palma, karité, girasole, cocco), UOVO, farina (FRUMENTO), LATTE intero, amido (FRUMENTO), acqua, cacao in polvere (1,8%), LATTE scremato, polvere d'UOVO, cacao magro in polvere (1,5%), pasta di cacao, amido modificato, LATTE scremato in polvere, LATTE intero in polvere, burro di cacao, agenti lievitanti (E341, E450, E500), emulsionanti (E472b, E472e, E481, lecitine, lecitine (SOIA), E471), sale, siero di LATTE in polvere dolce, proteine del LATTE, aroma naturale, addensante (carragenina), concentrato di limone, agenti gelificanti (carragenina).
Può contenere tracce di: Mandorle, Nocciole, Noci di pecan, Pistacchi, Noci.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 1905907000
Codice FKB A240C12

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 1100
Diametro (cm) 26,0

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì
Palma sostenibile RSPO SG
Cacao sostenibile RA MB
Uova - metodo di produzione Uova da allevamento a terra

Additivi

E450 - difosfati
E500 - carbonati di sodio
E341 - fosfati di calcio
E481 - stearoil-2-lattilato di sodio
E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E472b - esteri acidi lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E407 - carragenina
E322 - lecitine (SOIA)
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
E322 - lecitine

Indicazioni**Autenticità** Cioccolato Belga**Informazioni microbiologiche**

Listeria monocytogenes: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Muffe: < 1000/g
Salmonella spp.: Assente in 25 g
Lieviti: < 1000/g
Flora aerobica mesofila totale: < 100000/g
Bacillus cereus presunto: < 100/g
Staphylococcus aureus: < 100/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1725 kJ		1569 kJ	19
energia	414 kcal		377 kcal	19
grassi di cui:	27 g		25 g	36
- acidi grassi saturi	9,7 g		8,8 g	44
carboidrati di cui:	37 g		34 g	13
- zuccheri	28 g		26 g	29
fibre	1,4 g		1,3 g	
proteine	4,6 g		4,1 g	8
sale	0,43 g		0,39 g	7

* 1 porzione = 91 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì
Grano	Sì
Farro	No
Orzo	No
Kamut	No
Segale	No
Avena	No
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sì
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Sì
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No
Mandorle	No
Noci del Brasile	No
Noci di acagiù	No
Nocciole	No
Noci macadamia	No
Noci di pecan	No
Pistacchi	No
Noci	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Mandorle, Nocciole, Noci di pecan, Pistacchi, Noci.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Immagini dell'imballaggio



Informazioni sull'imballo

Imballo interno

Film (Plastica_PP 5)
Vassoio (Cartone non ondulato_PAP 21)
Vassoio (Carta e cartone(Maggioranza)/plastica_C/PAP 81)
Scatola (Cartone ondulato_PAP 20)
Etichetta (Carta _PAP 22)

Imballo esterno

Etichetta (Carta _PAP 22)
Wrap around (Cartone ondulato_PAP 20)

EDU (Wrap around)

GTIN

5413476970848

peso netto

4,4 kg

lunghezza x larghezza x altezza (m)

0,280 x 0,278 x 0,267

Pezzo per EDU

4

unità consumatore

GTIN

5413476970855

peso netto

1,100 kg

Materiali per la pallettizzazione

Materiali per la pallettizzazione

Pallet (Legno_FOR 50)
Film estensibile
(Plastica_LDPE 4)
Etichetta (Carta _PAP 22)
Parte d'angolo (Cartone non ondulato_PAP 21)
Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20)

Tipo di pallet

Euro pallet

Descrizione del pallet

PALLET EURO WOOD
1200X800X145MM

NB EDU / strato

12

NB strato / pallet	6
NB EDU / pallet	72
Peso netto totale pallet	317 kg
Peso lordo totale pallet	408 kg
Lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,747

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 mesi
Durata dopo lo scongelamento <7°C (giorni)	4
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Togliere i prodotti dall'imballo. Lasciare scongelare per 5 ore in frigorifero. Una volta scongelato, consumare entro 4 giorni. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

BRCGS & IFS

Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).