

TORTA DI CIOCCOLATO FUDGE (24P)



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 53317

Nome commerciale Prodotto dolciario surgelato di forma rettangolare, torta al cioccolato (4%) ricoperta di ganache (39,5%) al cioccolato, pronto da servire



Lista degli ingredienti

zucchero, oli e grassi vegetali (colza, palma, girasole), acqua, UOVO, sciroppo di glucosio, farina (FRUMENTO), cacao in polvere* (2,5%), sciroppo di zucchero invertito, amido (FRUMENTO), cacao magro in polvere* (2%), pasta di cacao*, polvere d'UOVO, amido modificato, LATTE parzialmente scremato in polvere, emulsionanti (E472e, E471 (SOIA), E472b (SOIA), E471, lecitine di SOIA, lecitine), agenti lievitanti (E341, E450, E500), sale, siero di LATTE in polvere dolce, correttori di acidità (E501i), aroma naturale, addensante (farina di semi di carrube, gomma di xanthan).

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

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059070
Codice FKB A310C24

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì
palma sostenibile RSPO SG
soia sostenibile RTRS Credits
cacao sostenibile UTZ MB

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 2300

Additivi

E450 - difosfati
E341 - fosfati di calcio
E500 - carbonati di sodio
E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi (SOIA)
E472b - esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (SOIA)
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
E322 - lecitine
E322 - lecitine di SOIA
E501i - carbonato di potassio
E410 - farina di semi di carrube
E415 - gomma di xanthan

Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g
 Escherichia coli: < 10/g
 Listeria monocytogenes: < 100/g
 Muffe: < 1000/g
 Salmonella spp.: Assente in 25 g
 Staphylococcus aureus: < 100/g
 Flora aerobica mesofila totale: < 100000/g
 Lieviti: < 500/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1955 kJ		1857 kJ	22
energia	469 kcal		445 kcal	22
grassi di cui:	29 g		28 g	40
- acidi grassi saturi	9,2 g		8,8 g	44
carboidrati di cui:	47 g		44 g	17
- zuccheri	36 g		34 g	38
fibre	2,2 g		2,1 g	
proteine	4,1 g		3,9 g	8
sale	0,43 g		0,41 g	7
vitamina B12	0,09 µg	4	0,09 µg	
magnesio	0,031 mg	0	0,03 mg	
zinco	0,09 mg	1	0,09 mg	

* 1 porzione = 95 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Si
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Si
Latte e prodotti derivati	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati *	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. Noccioline. Noci di pecan. Pistacchi, Noci.

(*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	vassoio (Corrugated board_PAP 20) film (Plastic_PP 5) scatola (Corrugated board_PAP 20) Etichetta (Paper_PAP 22) Etichetta (Paper_PAP 22)
Imballo esterno	foglio (Paper_PAP 22) cartone (Corrugated board_PAP 20)
EDU (cartone)	
Pezzo per EDU	3
GTIN	5413476302328
peso netto	6,90 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,412 X 0,319 X 0,159
unità consumatore	
GTIN	5413476302311
peso netto	2,30 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	6
NB strato / pallet	11
NB EDU / pallet	66
Peso netto totale pallet	455 kg
Peso lordo totale pallet	554 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 1,894
Materiali per la pallettizzazione	pallet (Legno_FOR 50) film estensibile (Plastic_LDPE 4) Etichetta (Paper_PAP 22) Interlayer (Corrugated board_PAP 20)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata dopo lo scongelamento < 7° (giorni)	3
Durata di conservazione dopo la produzione	18 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Eliminare la pellicola prima di scongelare. Scongelare per 6 ore in frigorifero (3 ore/porzione). Prima di servire, scaldare nel microonde a 600 Watt per 30 secondi (par porzione). Dopo la scongelazione, conservare in luogo fresco (max. 7°C) e consumare entro 3 giorni. Una volta scongelato non ricongelare.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

BRC & 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).