

Versione: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

MY CARAMEL ART CRAFTIE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 39979

Nome commerciale Pasta lievitata fritta e surgelata, donut con ghiaccia a base di cacao (12%), e decorato con mandorle caramellate (8,5%) e fili di copertura aromatizzata al caramello (3%), pronta per il consumo.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), grassi vegetali (palm, cocco), acqua, zucchero, MANDORLE, oli vegetali (colza, girasole), lievito, siero di LATTE

in polvere dolce, cacao magro in polvere (1,5%), destrosio, farina di SOIA, sale, lattosio (LATTE), glutine di FRUMENTO, agenti

lievitanti (E450, E500), LATTE scremato in polvere, emulsionanti (E471, E481, lecitine di SOIA), sciroppo di glucosio, lievito inattivato, estratto di paprica, estratto di vaniglia, aroma naturale, coloranti (caroteni).

Puo contenere noccioli.

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Nocciole.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059070 Codice FKB D185

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 58

Informazioni dietetiche e sostenibilità

VeganoNoVegetarianoSì

palma sostenibile RSPO MB
soia sostenibile RTRS Credits
cacao sostenibile UTZ MB

Additivi

E322 - lecitine di SOIA E160a - caroteni E450 - difosfati

E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi

E500 - carbonati di sodio E481 - Stearoil lattilato di sodio

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: < 1000/g

© all rights reserved 1 / 4



Versione: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1855 kJ		1076 kJ	13
energia	445 kcal		258 kcal	13
grassi di cui:	28 g		16 g	23
- acidi grassi saturi	14 g		8,3 g	42
carboidrati di cui:	39 g		23 g	9
- zuccheri	16 g		9,2 g	10
fibre	2,6 g		1,5 g	
proteine	7,7 g		4,4 g	9
sale	0,96 g		0,56 g	9

^{* 1} porzione = 58 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
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 *	Sì
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 SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Nocciole.

© all rights reserved 2 / 4

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



Versione: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno film (Plastic LDPE 4)

vassoio (Corrugated board PAP 20)

Etichetta (Paper _PAP 22)

scatola americana (Corrugated board_PAP 20) Imballo esterno

Etichetta (Paper _PAP 22)

EDU (scatola americana)

Pezzo per EDU

GTIN peso netto

lughezza x larghezza x altezza (m)

unità consumatore

GTIN

peso netto

Paper Cup (Paper _PAP 22)

36

3461181399791 2,088 kg

0,396 X 0,298 X 0,140

3461180399792

0,058 g

Materiali per la pallettizzazione

GTIN 3461182399790 Tipo di pallet Euro pallet

NB EDU / strato NB strato / pallet 13 **NB EDU / pallet** 104 Peso netto totale pallet 217 kg Peso lordo totale pallet 338 kg

lughezza x larghezza x

altezza (m)

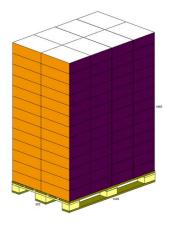
Materiali per la pallet (Legno FOR 50)

pallettizzazione Etichetta (Paper _PAP 22)

Interlayer

(Solidboard PAP 21) film estensibile (Plastic LDPE 4)

1,200 X 0,800 X 1,965



© all rights reserved 3 / 4



Versione: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione Condizioni di stockaggio 12 (mesi) max. -18°C

Modo di Utilizzo

Lasciare scongelare il prodotto nell'imballaggio chiuso per 30-60 minuti a temperatura ambiente. Rimuovere il foglio di plastica una

volta che i prodotti sono scongelati. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

BRC & IFS & Riconoscimento 51-454-06

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, produto 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).

© all rights reserved 4 / 4