Data revision: 20230328 Versione: 6 Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Viennese alle mele

Identificazione prodotto

Numero articolo
Nome commerciale

48473

Torta viennese surgelata rotonda, con farcitura (55,5%) alle mele (50%), uvetta (2,5%) e cannella, ricoperta da una griglia di pasta frolla e spennalata di gelatina, pronta da servire



Lista degli ingredienti

mele; farina (FRUMENTO); zucchero; oli e grassi vegetali (palma; colza; girasole; cotone); uvetta; albume d'UOVO; amido modificato; sciroppo di glucosio; UOVO; cannella; amido (FRUMENTO); sale; agenti lievitanti (E500); zucchero invertito; siero di LATTE in polvere dolce; LATTE intero in polvere; emulsionanti (E471; E472e); stabilizzante (E450); addensante (gomma di xanthan; farina di semi di carrube); destrosio; correttori di acidità (acido citrico; E331); agenti gelificanti (E440); aroma naturale; acqua.

Può contenere tracce di: soia, noci, nocciole , mandorle, noci pecan, pistacchi.

Inf	ormaz	ioni	i general	į
-----	-------	------	-----------	---

Nomenclatura doganale	19059070
Codice FKB	B826C12
Veganistiche	no
Vegetariano	s i

Dimensioni del prodotto

Peso	1800 g
Diametro	260 mm

Additivi

E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi

E450 - difosfati

E500 - carbonati di sodio

E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli

acidi grassi

E415 - gomma di xanthan

E410 - farina di semi di carrube

E330 - acido citrico

E440 - pectine

E331 - citrati di sodio

Sostenibilità

RSPO palma	Segregated
Uova	con uova da allavamento a terra

Informazioni microbiologiche

Staph.aureus < 100/g Bacillus cereus < 100/g Muffe < 1000/g

Lieviti < 500/g

Listeria monocytogenes < 100/g

Salmonella 0/25g

E.Coli < 10/g

Carica batterica totale < 100000/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	Per 100 g	CR (1)	per porzione*	CR (2)
energia	1060 kJ		1590 kJ	19
energia	253 kcal		379 kcal	19
grassi	9,7 g		15 g	21
acidi grassi saturi	4,2 g		6,3 g	32
carboidrati	38 g		57 g	22
zuccheri	20 g		30 g	33
fibre	1,6 g		2,3 g	
proteine	2,6 g		3,9 g	8
sale	0,22 g		0,32 g	5

^{* 1} porzione = 150 g

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Data revision: 20230328 Versione: 6 Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Informazione sugli allergeni	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sí
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sí
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sí
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 SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: soia, noci, nocciole , mandorle, noci pecan, pistacchi. (*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

@ all rights reserved Vandemoortele Products

Data revision: 20230328 Versione: 6

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

Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno foglio (Carta e

cartone(Maggioranza)/Plastica_C/PAP

81)

film (Plastica_PP 05) scatola (Cartone non ondulato PAP 21) Etichetta (Carta _PAP

Etichetta (Carta _PAP

22)

Imballo esterno cartone (Cartone

> ondulato_PAP 20) inchiostro (BLACK INK) colla (GLUE

TECHNOMELT SUPRA

150+)

Pezzo / scatola 1 Pezzo

Pezzo / cartone 4

scatola

Codice a barre 5413476975799

peso netto 7,2 kg 0,288 x 0,28 x 0,267

lughezza x larghezza x

altezza (m)

unità consumatore

Codice a barre 5413476975805 1,8 kg peso netto

Palettizzazione

Materiali per la pallettizzazione

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

NB cartone / strato 12 NB strato / pallet 6 NB cartone / pallet 72

518 kg Peso netto totale pallet Peso lordo totale pallet 599 kg

lughezza x larghezza x altezza (m) 1,200 x 0,800 x 1,747

Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stockaggio

Termine minimo di conservazione dalla data di 12 Mesi

produzione

max. -18°C Temperatura Durata dopo scongelamento a 20°C (giorni) 2 Durata dopo lo scongelamento < 7° (giorni)

Modo di Utilizzo

Togliere i prodotti dallimballo. Lasciare scongelare per 9

frigorifero. Una volta scongelato, conservare al fresco (max

7°C) e

consumare entro 72 ore. UNA VOLTA SCONGELATO, NON

RICONGELARE.

Informazioni generali

Vandemoortele Products @ all rights reserved



Data revision: 20230328

Versione: 6

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

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. 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.

Abbreviazion

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
- (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

@ all rights reserved Vandemoortele Products