

## Smoothie Blueberry donut



### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 51619

**Nome commerciale** Pasta lievitata frita e surgelata, ciambella ripiena di farcitura ai mirtilli (21,5%), ricoperta da un composto aromatizzato al mirtillo (10%), decorata con meringa (2,5%) e pezzi di purea di mirtilli zuccherati (2, 5%), pronto da servire.



### Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO, riso), grassi vegetali (palma, cocco), acqua, zucchero, mirtilli (8%), sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di mirtilli (3,5%), lievito, amido modificato, destrosio, siero di LATTE in polvere dolce, LATTE scremato in polvere, lattosio (LATTE), farina di SOIA, burro di cacao, oli vegetali (colza), sale, glutine di FRUMENTO, purea di mele, emulsionanti (E471, E481, lecitine), agenti lievitanti (E450, E500), coloranti (E162), addensante (E440), correttori di acidità (acido citrico, E331), succo di mirtilli, aroma naturale, amido (FRUMENTO), spirulina concentrata, albume d'UOVO in polvere, lievito inattivato, agenti gelificanti (E440), fibra di agrumi, acidificanti (E332).

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

### Informazioni generali

**Nomenclatura doganale** 19059070  
**Codice FKB** D177

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

**Vegano** No  
**Vegetariano** Sì  
**palma sostenibile** RSPO SG

### Dimensioni del prodotto

**Peso (g)** 69

### Additivi

E500 - carbonati di sodio  
E450 - difosfati  
E481 - Stearoil lattilato di sodio  
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi  
E440 - pectine  
E330 - acido citrico  
E331 - citrati di sodio  
E322 - lecitine  
E162 - rosso di barbabietola  
E332 - citrati di potassio

## 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

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1561 kJ		1077 kJ	13
energia	374 kcal		258 kcal	13
grassi di cui:	21 g		14 g	20
- acidi grassi saturi	12 g		7,9 g	40
carboidrati di cui:	40 g		27 g	10
- zuccheri	19 g		13 g	14
fibre	2,6 g		1,8 g	
proteine	5,7 g		3,9 g	8
sale	0,76 g		0,52 g	9

\* 1 porzione = 69 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
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
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 <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

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

(\*) 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) Paper Cup (Paper\_PAP 22) film (Plastic\_LDPE 4) Etichetta (Paper\_PAP 22)

#### Imballo esterno

scatola americana (Corrugated board\_PAP 20) nastro adesivo (Plastic\_PP 5) Etichetta (Paper\_PAP 22)

#### EDU (scatola americana)

**Pezzo per EDU**

36

**GTIN**

5413476994318

**peso netto**

2,484 kg

**lunghezza x larghezza x altezza (m)**

0,396 X 0,298 X 0,140

#### unità consumatore

**GTIN**

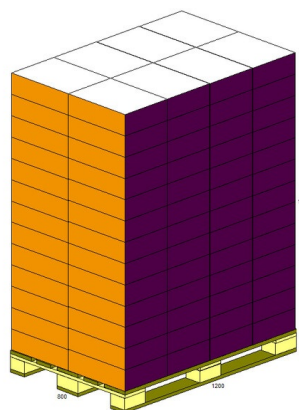
5413476994325

**peso netto**

0,069 g

### Materiali per la pallettizzazione

<b>Tipo di pallet</b>	Euro pallet
<b>NB EDU / strato</b>	8
<b>NB strato / pallet</b>	13
<b>NB EDU / pallet</b>	104
<b>Peso netto totale pallet</b>	258 kg
<b>Peso lordo totale pallet</b>	382 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	1,200 X 0,800 X 1,965
<b>Materiali per la pallettizzazione</b>	pallet (Legno_FOR 50) film estensibile (Plastic_LDPE 4) Etichetta (Paper_PAP 22)



## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata dopo scongelamento a 20°C (giorni)	2
Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

### Modo di Utilizzo

Lasciare scongelare il prodotto nell'imballaggio chiuso per 90-120 minuti a temperatura ambiente. Rimuovere il foglio di plastica una volta che i prodotti sono scongelati. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRC

### 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).