

PAN DI SPAGNA COCCO & CIOK (21P)



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 50967

Nome commerciale Prodotto dolciario surgelato di forma rettangolare, pan di spagna al cacao, con farcitura (38,5%) di cocco (10%), decorato con gelatina e scaglie di cocco (1,5%), pronto da servire



Lista degli ingredienti

zucchero, oli e grassi vegetali (colza, palma, girasole), acqua, cocco, UOVO, farina (FRUMENTO), amido (FRUMENTO), amido modificato, cacao magro in polvere (1,9%), polvere d'UOVO, siero di LATTE in polvere dolce, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (E500, E341, E450), panna in polvere (LATTE), sale, LATTE scremato in polvere, zucchero invertito, destrosio, emulsionanti (E471, E472e, E472b), correttori di acidità (acido citrico, E331), agenti gelificanti (E440), aroma naturale, estratto di carota.

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

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059070
Codice FKB B639C21

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì
palma sostenibile RSPO SG
cacao sostenibile UTZ MB

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 2500

Additivi

E500 - carbonati di sodio
E450 - difosfati
E341 - fosfati di calcio
E472b - esteri acidi lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E330 - acido citrico
E440 - pectine
E331 - citrati 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: < 500/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1776 kJ		2113 kJ	25
energia	426 kcal		507 kcal	25
grassi di cui:	28 g		33 g	47
- acidi grassi saturi	10 g		12 g	60
carboidrati di cui:	38 g		46 g	18
- zuccheri	26 g		31 g	34
fibre	2,6 g		3,1 g	
proteine	4,1 g		4,9 g	10
sale	0,56 g		0,67 g	11
calcio	24,6 mg	3	29,2 mg	
fosforo	74,4 mg	11	88,6 mg	
ferro	1,1 mg	8	1,4 mg	

* 1 porzione = 119 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	No
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 ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia. Mandorle. Noccioline. Noci di pecan. Pistacchi, Noci.

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

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Immagini dell'imballaggio



Informazioni sull'imballo

Imballo interno	vassoio (Corrugated board_PAP 20) film (Plastic_PP 5) Etichetta (Paper_PAP 22)
Imballo esterno	cartone (Corrugated board_PAP 20)
EDU (cartone)	
Pezzo per EDU	3
GTIN	5413476990228
peso netto	7,50 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,398 X 0,300 X 0,154
unità consumatore	
GTIN	5413476990211
peso netto	2,50 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	11
NB EDU / pallet	88
Peso netto totale pallet	660 kg
Peso lordo totale pallet	746 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 1,839
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 stoccaggio

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

Modo di Utilizzo

Togliere i prodotti dall'imballo. Lasciare scongelare per 9 ore in frigorifero. Una volta scongelato, conservare al fresco (max 7°C)

e consumare entro 72 ore. 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).

