

Versione: 23

For organic products: BE-BIO-01

### **Vandemoortele Europe NV**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

# **Triple chocolate**

# **IDENTIFICAZIONE PRODOTTO**

Numero articolo 39542

Nome commerciale Pasta lievitata fritta e surgelata, donut con farcitura al gusto di cioccolato (21%), con ghiaccia di cioccolato al latte (11%) e decorato con mix di pezzetti di cioccolato bianco, al latte e fondente (5,5%), pronta per il consumo.



# Taste the magic of everyday



# Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), oli e grassi vegetali (palma, girasole, colza), zucchero, acqua, pasta di cacao, cacao magro in polvere (2,5%), burro di cacao, LATTE scremato in polvere, lievito, destrosio, materia grassa del LATTE, LATTE intero in polvere, farina di SOIA, sale, siero di LATTE in polvere dolce, emulsionanti (E471, E481, lecitine, E476, lecitine (SOIA)), glutine di FRUMENTO, agenti lievitanti (E450, E500), lattosio (LATTE), aroma naturale di vaniglia, lievito inattivato.

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Nocciole.

### Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059070 Codice FKB D175

## Informazioni dietetiche e sostenibilità

Nο Vegano Vegetariano Sì

RSPO SG palma sostenibile cacao sostenibile **RAMB** 

Peso (g) 70

Dimensioni del prodotto

### **Additivi**

E450 - difosfati

E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi

E500 - carbonati di sodio E481 - Stearoil lattilato di sodio

E322 - lecitine

E476 - poliricinoleato di poliglicerolo

E322 - lecitine (SOIA)

### 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

© all rights reserved 1/4



Versione: 23

For organic products: BE-BIO-01

# **Vandemoortele Europe NV**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

# Lieviti: < 1000/g

# Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1931 kJ		1352 kJ	16
energia	463 kcal		324 kcal	16
grassi di cui:	29 g		20 g	29
- acidi grassi saturi	13 g		9,4 g	47
carboidrati di cui:	42 g		29 g	11
- zuccheri	23 g		16 g	18
fibre	3,1 g		2,2 g	
proteine	6,8 g		4,8 g	10
sale	0,76 g		0,54 g	9

<sup>\* 1</sup> porzione = 70 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 *	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: Uova, Mandorle, Nocciole.

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

© all rights reserved 2 / 4



Versione: 23

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 Vassoio (Cartone ondulato PAP 20)

Pirottino (Carta \_PAP 22) Film (Plastica\_LDPE 4) Etichetta (Carta \_PAP 22)

Imballo esterno Scatola americana (Cartone ondulato\_PAP 20)

Etichetta (Carta \_PAP 22)

EDU (Scatola americana)

Pezzo per EDU

GTIN peso netto

lughezza x larghezza x altezza (m)

unità consumatore

GTIN peso netto

36

3461181395427

2,52 kg

0,396 x 0,298 x 0,140

3461180395428 0,070 kg

## Materiali per la pallettizzazione

GTIN 3461182395426
Tipo di pallet Euro pallet

NB EDU / strato 8

NB strato / pallet 13

NB EDU / pallet 104

Peso netto totale pallet 262 kg

Peso lordo totale pallet 342 kg

lughezza x larghezza x

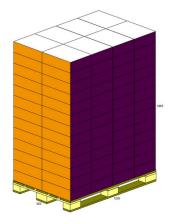
altezza (m)

1,200 x 0,800 x 1,965

Materiali per laPallet (Legno\_FOR 50)pallettizzazioneFilm estensibile

Film estensibile (Plastica\_LDPE 4)

Etichetta (Carta PAP 22)



© all rights reserved 3 / 4



Versione: 23

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 dopo scongelamento a 20°C (giorni) Durata di conservazione dopo la produzione

Condizioni di stockaggio

12 (mesi) max. -18°C

2

### 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

BRCGS & 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