

IL DUOMO



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 57420**Denominazione legale/descrittiva** Prodotto dolciario da forno congelato. Muffin al cioccolato farcito con crema al cioccolato bianco e decorato con stelline.**Livello di preparazione** Pronti da servire

Lista degli ingredienti

muffin mix cioccolato (46%) (Zucchero, farina di FRUMENTO (con calcio, niacina, ferro, tiamina), UOVA intere in polvere, cacao magro in polvere 4%, olio vegetale (colza), amido modificato (mais ceroso), cioccolato in polvere 3% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, aroma naturale di vaniglia), agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato di potassio), emulsionante (E471), tuorlo d'UOVO in polvere, glutine di FRUMENTO, aroma naturale, caffè solubile, stabilizzante (gomma di xantano), sale); acqua; olio di semi di girasole. Farcitura: Crema al cioccolato bianco (14,3%) (zucchero, oli vegetali (girasole, cocco, burro di cacao), cioccolato bianco 15% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao), LATTOSIO, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi naturali). Decorazione: stelline di zucchero (1,9%) (zucchero, grasso vegetale di palma (SG), amido di patata, farina di riso, amido di mais, aroma naturale); gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA).

Può contenere tracce di: Mandorle, Noci del Brasile, noci di acagiù, Nocciole, Noci macadamia, Noci di pecan, Pistacchi, Noci, Senape, Semi di sesamo.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059080
Codice FKB M031

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 105

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì

Additivi

E501ii - carbonato acido di potassio
E450 - difosfati
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
E415 - gomma di xanthan
E322 - lecitine (SOIA)

Informazioni microbiologiche

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Escherichia coli: < 100/g

Muffe: < 1000/g

Salmonella spp.: Assente in 25 g

Flora aerobica mesofila totale: < 1000000/g

Bacillus cereus presunto: < 100/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1740 kJ		1827 kJ	22
energia	417 kcal		438 kcal	22
grassi di cui:	24 g		25 g	36
- acidi grassi saturi	5 g		5,3 g	27
carboidrati di cui:	44 g		46 g	18
- zuccheri	29 g		30 g	33
fibre	1,7 g		1,8 g	
proteine	5 g		5,3 g	11
sale	0,4 g		0,42 g	7

* 1 porzione = 105 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si
Grano	Si
Farro	No
Orzo	No
Kamut	No
Segale	No
Avena	No
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Si
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Si
Latte e prodotti derivati	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No
Mandorle	No
Noci del Brasile	No
Noci di acagiù	No
Nocciole	No
Noci macadamia	No
Noci di pecan	No
Pistacchi	No
Noci	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: Mandorle, Noci del Brasile, noci di acagiù, Nocciole, Noci macadamia, Noci di pecan, Pistacchi, Noci, Senape, Semi di sesamo.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO**Informazioni sull'imballo**

Imballo interno	Pirottino (Carta_PAP 22) Film (Plastica_PP 5)
Imballo esterno	Scatola (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22)
EDU (Scatola)	
GTIN	8053504342871
peso netto	1,68 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,397 x 0,283 x 0,076
Pezzo per EDU	16
unità consumatore	
GTIN	5413476331465
peso netto	0,105 kg

Materiali per la pallettizzazione

Materiali per la pallettizzazione	Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20) Parte d'angolo (Cartone non ondulato_PAP 21) Film (Plastica_LDPE 4) Pallet (Legno_FOR 50)
Tipo di pallet	Euro pallet
Descrizione del pallet	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	20
NB EDU / pallet	160
Peso netto totale pallet	269 kg
Peso lordo totale pallet	332 kg
Lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,665

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 mesi
Durata dopo lo scongelamento <7°C (giorni)	5
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4°C) per circa 3-4 ore. **NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO.**

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

BRCGS & 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).