

Donut glassato con marshmallow

Identificazione prodotto



Numero articolo
Nome commerciale

45815

Pasta lievitata frita surgelata, donut ricoperto con una glassatura a base di zucchero di colore rosa (12,5%), decorato con piccoli marshmallow bianchi e rosa (5,5%), pronto al consumo.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO); oli e grassi vegetali (palma; colza; cocco); acqua; zucchero; sciroppo di glucosio-fruttosio; lievito; destrosio; lattosio (LATTE); farina di SOIA; sale; gelatina; agenti lievitanti (E450; E500); emulsionanti (E471; E481; lecitine); LATTE scremato in polvere; siero di LATTE in polvere dolce; amido; aroma naturale; concentrato di barbabietola rossa; aroma naturale di vaniglia; coloranti (E162).

Può contenere tracce di: uova, mandorle, noci pecan, nocciole.

Informazioni generali

| | |
|-----------------------|----------|
| Nomenclatura doganale | 19059070 |
| Codice FKB | D132 |
| Veganistiche | no |
| Vegetariano | no |

Dimensioni del prodotto

| | |
|------|------|
| Peso | 54 g |
|------|------|

Additivi

| |
|---|
| E500 - carbonati di sodio |
| E450 - difosfati |
| E481 - Stearoil lattilato di sodio |
| E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E162 - rosso di barbabietola |
| E322 - lecitine |

Sostenibilità

| | |
|------------|------------|
| RSPO palma | Segregated |
| RTRS soia | Credits |

Informazioni microbiologiche

| |
|------------------------------------|
| Listeria monocytogenes < 100/g |
| E.Coli < 10/g |
| Muffe < 1000/g |
| Salmonella 0/25g |
| Lieviti < 1000/g |
| Carica batterica totale < 100000/g |
| Bacillus cereus < 100/g |
| Staph.aureus < 100/g |

Informazioni nutrizionali

| Parametro | Per 100 g | CR (1) | per porzione* | CR (2) |
|---------------------|-----------|--------|---------------|--------|
| energia | 1762 kJ | | 952 kJ | 11 |
| energia | 423 kcal | | 228 kcal | 11 |
| grassi | 26 g | | 14 g | 20 |
| acidi grassi saturi | 15 g | | 7,9 g | 40 |
| carboidrati | 39 g | | 21 g | 8 |
| zuccheri | 15 g | | 8,1 g | 9 |
| fibre | 1,9 g | | 1,0 g | |
| proteine | 7,2 g | | 3,9 g | 8 |
| sale | 1,0 g | | 0,55 g | 9 |

* 1 porzione = 54 g

Data revision: 20220410

Versione: 10

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 SO ₂) | No |
| Lupino e prodotti derivati | No |
| Molluschi e prodotti derivati | No |

Può contenere tracce di: uova, mandorle, noci pecan, nocciole.

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

Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

| | |
|-------------------------------------|--|
| Imballo interno | vassoio (cartone ondulato PAP20) Etichetta (carta PAP22) shrink wrap (Plastic PE) foglio (carta PAP22) |
| Imballo esterno | colla (GLUE SUPRA 100) scatola americano (cartone ondulato PAP20) Etichetta (carta PAP22) nastro adesivo (plastico PP 05) |
| Pezzo | Pezzo / vassoio 12 Pezzo / scatola americano 36 |
| scatola | |
| Codice a barre | 5413476959669 |
| peso netto | 1,944 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 0,413 x 0,309 x 0,149 |
| unità consumatore | |
| Codice a barre | 5413476959676 |
| peso netto | 0,054 kg |

Palettizzazione

| | |
|---|-----------------------|
| Materiali per la palettizzazione (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) | |
| NB scatola americano / strato 6 | |
| NB strato / pallet 12 | |
| NB scatola americano / pallet 72 | |
| Peso netto totale pallet | 140 kg |
| Peso lordo totale pallet | 231 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 1,200 x 0,800 x 1,933 |

Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stockaggio

| | |
|--|------------|
| Termine minimo di conservazione dalla data di produzione | 12 Mesi |
| Temperatura | max. -18°C |
| Durata dopo scongelamento a 20°C (giorni) | 2 |

Modo di Utilizzo

Lasciare scongelare il prodotto nell'imballaggio chiuso per 30-60 minuti a temperatura ambiente. Rimuovere il foglio di plastica una volta che i prodotti sono scongelati. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

Informazioni generali

Data revision: 20220410

Versione: 10

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).