

Torta alle Fragole (24P)

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 55507

Nome commerciale Prodotto dolciario surgelato di forma rettangolare con bavarese allo yogurt, decorata con fragole (33,5%) e gelatina al gusto fragola, pronto da servire.



Lista degli ingredienti

fragola (33,5%), acqua, zucchero, panna (LATTE), farina (FRUMENTO, riso), UOVO, grasso di palma, formaggio fresco in polvere (LATTE), burro concentrato (LATTE) (1,1%), amido (FRUMENTO), olio di colza, LATTE scremato, destrosio, cagliata a basso contenuto di grassi (LATTE), amido modificato, gelatina, aromi, agenti lievitanti (E450, E500, E336), yoghurt scremato in polvere (LATTE), addensante (carragenina, E440, farina di semi di carrube, gomma di xanthan), emulsionanti (E471, E475), stabilizzante (E401), amido, fibre vegetali, correttori di acidità (acido citrico, E331, E340), acidificanti (acido citrico), sale, olio di semi di girasole, aroma naturale, zucchero invertito, concentrato di carota, agenti gelificanti (cloruro di potassio), concentrato di ibisco, Maltodestrina, succo concentrato di barbabietola rossa.

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

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19059070
Codice FKB	B1051C24

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	No
Vegetariano	No
palma sostenibile	RSPO Credits

Dimensioni del prodotto

Peso (g)	2880
-----------------	------

Additivi

E500 - carbonati di sodio
 E450 - difosfati
 E336 - tartrati di potassio
 E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
 E475 - Esteri poliglicericici degli acidi grassi
 E330 - acido citrico
 E401 - alginato di sodio
 E407 - carragenina
 E410 - farina di semi di carrube
 E415 - gomma di xanthan
 E440 - pectine
 E331 - citrati di sodio
 E340 - fosfati di potassio
 E508 - cloruro 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	774 kJ		929 kJ	11
energia	185 kcal		222 kcal	11
grassi di cui:	9,6 g		12 g	17
- acidi grassi saturi	5,6 g		6,7 g	34
carboidrati di cui:	22 g		26 g	10
- zuccheri	15 g		18 g	20
fibre	0,7 g		0,8 g	
proteine	2,6 g		3,1 g	6
sale	0,16 g		0,19 g	3

* 1 porzione = 120 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Si
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Si
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, Nocciole, Noci di pecan, Pistacchi, Noci.

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

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Vassoio (Cartone ondulato_PAP 20) Film (Plastica_PP 5) EtichettaEtichetta (Carta _PAP 22) EtichettaEtichetta (Carta _PAP 22)
Imballo esterno	Wrap around (Cartone ondulato_PAP 20)
EDU (Wrap around)	
Pezzo per EDU	3
GTIN	5413476312280
peso netto	8,64 kg
lughessa x larghezza x altezza (m)	0,398 x 0,300 x 0,187
unità consumatore	
GTIN	5413476312273
peso netto	2,880 kg

Materiali per la palletizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	9
NB EDU / pallet	72
Peso netto totale pallet	622 kg
Peso lordo totale pallet	694 kg
lughessa x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,828
Materiali per la palletizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Etichetta (Carta _PAP 22)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata dopo lo scongelamento < 7° (giorni)	2
Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Togliere i prodotti dall'imballo. Lasciare scongelare per 16 ore in frigorifero. Una volta scongelato, consumare entro 2 giorni.
UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

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. produtto 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).