

## Duo chocolade cake (12P)

PÂTISSERIE  
DU CHEF

### PRODUCT INFORMATIE

Artikelnummer 47811

**Verkoopsomschrijving** Diepgevroren ronde chocolade cake gevuld met een witte chocolade (2%) en donkere chocolade (2,5%) crème, gedecoreerd met een choco coating en witte strepen, klaar voor consumptie.



### Ingrediëntenlijst

suiker, room (MELK), plantaardige oliën en vetten (koolzaad, palm, shea, zonnebloem, kokos), EI, bloem (TARWE), volle MELK, zetmeel (TARWE), water, cacao poeder (1,8%), magere MELK, Elpoeder, magere cacao poeder (1,5%), cacao massa, gemodificeerd zetmeel, magere MELKpoeder, volle MELKpoeder, cacao boter, rijsmiddel (E341, E450, E500), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, E472e, E481, lecithinen, lecithinen (SOJA), E471), zout, zoet weipoeder (MELK), MELKeiwitten, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel (carrageen), citroenconcentraat, geleermiddel (carrageen).

Kan bevatten: Amandelen, Hazelnoot, Pecannoten, Pistachenoten, Walnoot.

### Algemene informatie

Goederencode 1905907000  
FKB code A240C12

### Product afmetingen

Gewicht (g) 1100  
Diameter (cm) 26

### Dieetinformatie en duurzaamheid

**Veganistisch** Nee  
**Vegetarisch** Ja  
**duurzame palm** RSPO SG  
**duurzame soja** RTRS Credits  
**duurzame cacao** UTZ MB  
**Eieren - productiemethode** Scharreleieren

### Additieven

E450 - difosfaten  
E500 - natriumcarbonaten  
E341 - calciumfosfaat  
E481 - natriumstearoyl-2-lactylaar  
E472e - mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwynsteenzuur  
E472b - mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur  
E407 - carrageen  
E322 - lecithinen (SOJA)  
E471 - mono- en diglyceriden van vetzuren  
E322 - lecithinen

## Microbiologische informatie

Vermoedelijk Bacillus cereus: < 100/g  
 Escherichia coli: < 10/g  
 Listeria monocytogenes: < 100/g  
 Schimmels: < 1000/g  
 Salmonella spp.: Afwezig in 25g  
 Staphylococcus aureus: < 100/g  
 Totaal aerob mesofiel kiemgetal: < 100000/g  
 Gisten: < 1000/g

## Nutritionele informatie

Parameter	per 100 g	RI (1)	per portie *	RI (2)
energie	1725 kJ		1569 kJ	19
energie	414 kcal		377 kcal	19
vetten waarvan:	27 g		25 g	36
- verzadigde vetzuren	9,7 g		8,8 g	44
koolhydraten waarvan:	37 g		34 g	13
- suikers	28 g		26 g	29
vezels	1,4 g		1,3 g	
eiwitten	4,6 g		4,1 g	8
zout	0,43 g		0,39 g	7

\* 1 portie = 91 g

## Allergenen informatie

Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan *	Ja
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Ja
Vis en producten op basis daarvan	Nee
Aardnoten en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Ja
Melk en producten op basis daarvan	Ja
Noten en producten op basis daarvan *	Nee
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Sesamzaad en producten op basis daarvan	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt in SO <sub>2</sub> )	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee

Kan bevatten: Amandelen, Hazelnoot, Pecannoten, Pistachenoten, Walnoot.

(\*) Voor nootsoorten en glutenbevattende graansoorten, zie ingrediëntenlijst.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

### Verpakkingen - foto's



### Verpakking details

<b>Binnen verpakking</b>	Folie (Plastic_PP 5) UndercakeUndercake (Ander karton_PAP 21) UndercakeUndercake (Papier en karton (Meerderheid)/plastic_C/PAP 81) Vouwdoos (Golfkarton_PAP 20) Label (Papier_PAP 22)
<b>Buiten verpakking</b>	Label (Papier_PAP 22) Wrap around (Golfkarton_PAP 20)
<b>EDU (Wrap around)</b>	
<b>Stuks per EDU</b>	4
<b>GTIN</b>	5413476970848
<b>netto gewicht</b>	4,4 kg
<b>lengte x breedte x hoogte (m)</b>	0,288 x 0,280 x 0,267
<b>Verkoopseenheid</b>	
<b>GTIN</b>	5413476970855
<b>netto gewicht</b>	1,100 kg

### Palletisatie

<b>Pallettype</b>	Euro pallet
<b>Aantal EDU / laag</b>	12
<b>Aantal laag / pallet</b>	6
<b>Aantal EDU / pallet</b>	72
<b>Totaal netto gewicht pallet</b>	317 kg
<b>Totaal bruto gewicht pallet</b>	402 kg
<b>lengte x breedte x hoogte (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,747

---

<b>Palletisatie</b>	Pallet (Hout_FOR 50) Stretchfolie (Plastic_LDPE 4) Label (Papier_PAP 22) Hoeksteun (Ander karton_PAP 21) Tussenvel (Golfkarton_PAP 20)
---------------------	---

## BEHANDELINGSINFORMATIE

### Opslagcondities

---

Houdbaarheid na ontdooien <7°C (dagen)	4
Houdbaarheid na productie	12 (maanden)
Opslagcondities	max. -18°C

### Gebruiksaanwijzing

---

Haal het product uit de verpakking. Laat het product 5 uren in de koelkast ontdooien. Na ontdooien verbruiken binnen 4 dagen. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

## ALGEMENE INFORMATIE

### Certificaten

BRCGS & IFS

### GGO Beleid

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese verordening EC/2003/1829 en EC/2003/1830 betreffende GGO's.

### Contaminanten

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese wetgeving betreffende contaminanten, geldig op moment van uitgifte van dit document.

### Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document.

Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen.

De fotos zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen tov de realiteit zijn mogelijk.

De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Vandemoortele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

## Afkortingen

- (1) Dagelijkse referentie-innames Vitamines
- (2) Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)