

Mini - Miserable/Raspbery Choclote/Javanais

PÂTISSERIE
DU CHEF

PRODUCT INFORMATIE

Artikelnummer 54036

Verkoopsomschrijving Diepgevroren vierkante patisserie, voorgesneden, klaar voor consumptie.
MINI JAVANAIS: Biscuitgebakjes gevuld met mokkaboterroom, afgewerkt met chocoladeganache.
MINI MISÉRABLE: Boterroom met vanillesmaak tussen twee biscuitgebakjes, afgewerkt met poedersuiker.
Diepgevroren rechthoekige patisserie, voorgesneden, klaar voor consumptie.
MINI FRAMBOOS-CHOCOLADE: Chocolademousse en een krokante chocoladelaag afgewerkt met frambozenconfituur, tussen biscuitgebakjes.



Ingrediëntenlijst

Mini Javanais: boter (MELK) (22%), suiker, glucosestroop, EI, geblancheerd AMANDELpoeder, water, chocolade (4,5%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, natuurlijk vanille-aroma), bloem (TARWE, TARWEmout), Elgeel, invertsuikerstroop, dextrose, invertsuiker, albumine (EI), gecondenseerde magere MELK met suiker, oploskoffie (0,7%), emulgator (lecithinen (SOJA)). Mini Framboos-Chocolade: suiker, frambozen (15,5%), room (MELK), geblancheerd AMANDELpoeder, bloem (TARWE, TARWEmout), fondant chocolade (6%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator (lecithinen (SOJA))), water, HAZELNOTEN, Elgeel, plantaardige oliën en vetten (koolzaad, zonnebloem), volle MELKpoeder, cacaoboter, albumine (EI), cacaomassa, rundsgelatine, emulgator (lecithinen (SOJA)), zout, chicorei extract, magere MELKpoeder, stabilisator (carrageen). Mini misérable: suiker, boter (MELK) (24,5%), Elgeel, bloem (TARWE, TARWEmout), water, geblancheerd AMANDELpoeder, albumine (EI), zetmeel (TARWE), plantaardige oliën en vetten (palm), natuurlijk vanille-aroma.

Kan bevatten: Pistachenoten.

Algemene informatie

Goederencode 1905907000
FKB code MB24

Dieetinformatie en duurzaamheid

Veganistisch Nee
Vegetarisch Nee
duurzame palm RSPO SG
duurzame cacao RAMB
Eieren - productiemethode Scharreleieren

Product afmetingen

Gewicht (g) 0,00

Additieven

E322 - lecithinen (SOJA)
E407 - carrageen

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	1720 kJ		1720 kJ	20
energie	412 kcal		412 kcal	21
vetten waarvan:	25 g		25 g	36
- verzadigde vetzuren	13 g		13 g	65
koolhydraten waarvan:	40 g		40 g	15
- suikers	31 g		31 g	34
vezels	1,9 g		1,9 g	
eiwitten	6,1 g		6,1 g	12
zout	0,07 g		0,07 g	1

* 1 portie = 100 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 *	Ja
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 ₂)	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee

Kan bevatten: Pistachenoten.

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Verpakkingen - foto's



Verpakking details

Binnen verpakking

Buiten verpakking

Amerikaanse doos (Golfkarton_PAP 20)

Tape (Plastic_PP 5)

Label (Papier_PAP 22)

EDU (Amerikaanse doos)

Stuks per EDU

106

GTIN

5413476306760

netto gewicht

1,584 kg

lengte x breedte x hoogte (m)

0,325 x 0,150 x 0,152

Verkoopseenheid

netto gewicht

0,528 kg

Stuks per CU

35

Palletisatie

Pallettype	Euro pallet
Aantal EDU / laag	19
Aantal laag / pallet	11
Aantal EDU / pallet	209
Totaal netto gewicht pallet	33 kg
Totaal bruto gewicht pallet	380 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	1,200 x 0,800 x 1,817
Palletisatie	Pallet (Hout_FOR 50) Tussenvel (Ander karton_PAP 21) Stretchfolie (Plastic_LDPE 4) Label (Papier_PAP 22)

BEHANDELINGSINFORMATIE

Opslagcondities

Houdbaarheid na ontdooien <7°C (dagen)	2
Houdbaarheid na productie	12 (maanden)
Opslagcondities	max. -18°C

Gebruiksaanwijzing

Gedurende 1 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren.
ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

ALGEMENE INFORMATIE

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)