

PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	5001958
Benaming	CHOCOLATE FUDGE CAKE Chocolade cake
Fysische toestand	Diepvries, Thaw & Serve, Voorgesneden
Merksnaam	Panesco - Catalogus
EAN-code	5412632519587
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 14 Stuks

INGREDIËNTEN

Bakery mix (suiker, TARWEBLOEM, cacao poeder, weipoeder (MELK), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, natriumstearoyl-2-la ctylaat), rijsmiddelen (dinatriumdifosfaat, natriumwaterstofcarbonaat), verdikkingsmiddelen (carboxymethyl cellulose, guar gom), aroma, zout), chocolade (cacaomassa, suiker, cacao poeder, emulgator (SOJALECITHINE), natuurlijk vanille aroma) (17%), room (MELK) (room (MELK), geleermiddel (carrageen)), water, EIERN, raapzaadolie, gelei ter versiering (glucosestroop, water, suiker, geleermiddel (geamideerde pectine), zuurteregelaar (citroenzuur), conserveermiddel (sorbinezuur)), boter (MELK), glucosestroop, suiker, halfvolle MELK, chocoladevlokken (cacaomassa, suiker, cacao boter, emulgator (SOJALECITHINE), vanilline) (1,5%), cacao poeder (cacao poeder, zuurteregelaar (kaliumcarbonaat)), gelatine (rund).

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	150 g +/- 1,5 g
Hoogte	7 cm +/- 0,5 cm
Diameter	24 cm +/- 1 cm
Aantal sneden	14

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	12 maand(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	1.440 min	4 °C	
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.651 kJ - 394 kcal
Vetten	25 g
waarvan verzadigde vetzuren	13 g
Koolhydraten	37 g
waarvan suikers	28 g
Vezels	2,7 g

Eiwitten | 4,6 g

Zout | 0,30 g

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen		
<i>tarwe</i>	+	
<i>rogge</i>	-	-
<i>gerst</i>	-	-
<i>haver</i>	-	-
<i>spelt</i>	-	-
<i>kamut</i>	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	+	
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	+	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+	
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten		
<i>amandelen</i>	-	+
<i>hazelnoten</i>	-	+
<i>walnoten</i>	-	+
<i>cashewnoten</i>	-	-
<i>pecannoten</i>	-	-
<i>paranoten</i>	-	-
<i>pistachenoten</i>	-	-
<i>macadamianoten</i>	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	+
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
schaaltje	karton	20 g	250 mm	250 mm	1 mm	-	1 x 14

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	132 g	276 mm	250 mm	105 mm	-	1 x 1

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	2,10 kg	Verkoopseenheid/laag	12
Brutogewicht Verkoopseenheid	2,25 kg	Lagen/pallet	18
Totale pallethoogte (incl. pallet)	204 cm	Verkoopseenheid/pallet	216

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
E. coli	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	Niet aangetoond in 25 g	-	-
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	-
Melkzuurbacteriën	-	1.000 cfu/g	-

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.