

Plunderteigplatte 4mm
ProduktinformationenArtikelnummer
Verkaufsbeschreibung

26965

Tiefgefrorener Plunderteig, ungegärt.



Zutatenliste

Mehl: WEIZEN; pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps); Wasser; Hefe; Zucker; Salz; Emulgator: E472e, E471; Molkenerzeugnis (MILCH); Dextrose; Stabilisator: E341i; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma; Enzyme.

Hergestellt in einem Betrieb in dem Soja, Milch, Eier und Schalenfrüchte verarbeitet werden.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19012000
FKB Code K7
Vegan Nein
Vegetarisch Ja

Produktdimensionen

Gewicht 1050 g

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure
E341i - Monocalciumphosphate
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Mikrobiologische Werte

Staph.aureus < 100/g
Pilze < 1000/g
E.Coli < 10/g
Enterobacteriaceae < 10000/g
Bacillus cereus < 100/g
Salmonellen 0/25g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1703 kJ		1703 kJ	
Energie	409 kcal		409 kcal	20
Fett	27 g		27 g	38
gesättigte Fettsäuren	13 g		13 g	64
Kohlenhydrate	35 g		35 g	14
Zucker	2,9 g		2,9 g	3
Ballaststoffe	1,6 g		1,6 g	
Eiweiß	6,3 g		6,3 g	13
Salz	0,88 g		0,88 g	15

* 1 portion = 100 gram

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem Soja, Milch, Eier und Schalenfrüchte verarbeitet werden.

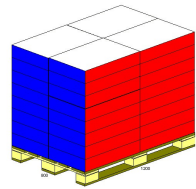
Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Film (Plastik LDPE 04)
	Sheet (Papier PAP22)
Umverpackung	Tray (Wellpappe PAP20)
	Tray (Wellpappe PAP20)
	Etikett (Papier PAP22)
Stück	Stück / Tray 18
	Stück / Tray 18
Karton	
EAN Kodierung	5413476929624
Nettogewicht	18,900 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,602 x 0,4 x 0,133
CU	
Nettogewicht	1.050 kg

Palettisierung

Palettenverpackung	
Palette (Holz)	
Anzahl Tray / Lage 4	
Anzahl Lage / Palette 8	
Anzahl Tray / Palette 32	
Gesamtnettogewicht Palette	605 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	657 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,209



Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit	6 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauzeit (Min.) :15
 Gärzeit (Min.) :60-90
 Gärtemperatur (°C) :30
 Backtemperatur (Konventioneller Ofen) (°C) :220
 Konventioneller Ofen (Kondition) :vorgeheizt
 Info :Aufgetaute Produkte nach Wunsch verarbeiten. Die Backzeit ist abhängig von der Produktgröße und -form.
 EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

2016-10-11

Version: 0

Zertifikate

Zulassung 51-454-06

BRC

IFS

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)