

A. Artikelbeschreibung / GLN- und Kontaktinformationen / Artikelklassifikation / Datumsangaben

GTIN der Artikeleinheit	05413476937575	
Markenname	BANQUET D'OR	
Artikelbeschreibung	KB160 BOR PP CHERRY PASTRY 120G 7,2KG	
Artikelkurzbezeichnung (de)	Kirsch-Vanille-Plunder	
Funktionsbezeichnung (de)	Plunder	
Kontaktname	Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung	
Kontaktadresse	Altensenner Weg 68, 32052 Herford	
Markeninhaber GLN	4039400000002	
Markeninhaber Name	4039400000002	
Produzent GLN	4039400000002	
Datenverantwortlicher GLN	4039400000002	
Datenverantwortlicher Name	'Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung'	
Basisartikel	ja	
Zielmarkt Ländercode	040	
Artikelebene	CASE	
Konsumenteneinheit	ja	
Liefereinheit	ja	
Fakturiereinheit	ja	
Bestelleinheit	ja	
Globale Produktklassifikation GPC Brick	Pies/Pastries - Sweet (Frozen)	10000245
Bewegungskennzeichen / Artikelstatus	CHANGE_BY_REFRESH	
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	2012-11-19T00:00:00+00:00	
Gültig-ab Datum (-zeit)	2024-04-13T00:00:00+00:00	
Letzte Änderung	2024-04-13T06:12:00+00:00	

B. Abmessungen, Gewicht, Füllmenge / Verpackung / Pfand

Bruttogewicht	Kilogramm (KGM)	7.63
Inhalt	H87	60.00
Maße: Tiefe	MTR	0.40
Maße: Breite	MTR	0.30
Maße: Höhe	MTR	0.25
Verpackungsart	CT	
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Negativer Wert (false)	
Portionsgröße	120.00	GRM

C. Rechtliche Produktinfo / Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise / Zutaten / Allergenangaben

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Tiefgefrorener Plunderteig, rechteckiges Gebäck mit Kalktrem (15%) und Kirsch(6%)füllung (15%), dekoriert mit Glanzmittel (2,5%), backfertig.	
Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Nr. 1/199)	Haltbar bei min. -18°C bis : s. MHD. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Zubereitungshinweise	Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Produkt mit Glanzmittel: für beste Backergebnisse ohne Dampf backen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen	

Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Zubereitungshinweise	<p>Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Produkt mit Glanzmittel: für beste Backergebnisse ohne Dampf backen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.</p>			
Zubereitungshinweise	<p>Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Produkt mit Glanzmittel: für beste Backergebnisse ohne Dampf backen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.</p>			
Zubereitungshinweise	<p>Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Produkt mit Glanzmittel: für beste Backergebnisse ohne Dampf backen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.</p>			
Zubereitungshinweise	<p>Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Produkt mit Glanzmittel: für beste Backergebnisse ohne Dampf backen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.</p>			
Zubereitungsgrad	<p>Erhitzen und servieren - Vor dem Servieren erhitzen oder erwärmen bis zur gewünschten Temperatur oder Aussehen (HEAT_AND_SERVE)</p>			
Zutatenliste (de)	<p>Mehl (WEIZEN), Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Überzugsmittel (E966), modifizierte Stärke, Hefe, Süßmolkenpulver (MILCH), Ei, Salz, WEIZENkleber, MagerMILCHpulver, Verdickungsmittel (E401, E466, E406, Xanthan), Säureregulator (E331, Citronensäure), Karottenkonzentrat, Stabilisator (E460i, E516, E450), Sahnepulver (MILCH), Säuerungsmittel (E296), Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), natürliches Aroma, Konservierungsstoff (E202), Karottenextrakt, Enzyme.</p>			
Allergene: Type Code	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (AE)	CONTAINS		
Allergene: Type Code	Milch und Milcherzeugnisse -einschließlich Lactose (AM)	CONTAINS		
Allergene: Type Code	Nüsse und Nusserzeugnisse (AN)	MAY_CONTAIN		
Allergene: Type Code	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (AS)	MAY_CONTAIN		
Allergene: Type Code	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (AW)	CONTAINS		
Allergene: Type Code	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (AY)	MAY_CONTAIN		
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)			
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)			
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	Gram (GRM)	100.00		
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	PTN	1.00		
Energy Value: kcal	Kcal	309.00		
Energy Value: kj	KJO	1293.00		
Nährwertangaben	Fett (FAT)	APPROXIMATELY	17.00	GRM
Nährwertangaben	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)	APPROXIMATELY	7.90	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate (CHOAVL)	APPROXIMATELY	34.00	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)	APPROXIMATELY	9.10	GRM
Nährwertangaben	Eiweiß (PRO-)	APPROXIMATELY	5.00	GRM
Nährwertangaben	Salz Äquivalent (SALTEQ)	APPROXIMATELY	0.68	GRM
Energy Value: kcal	Kcal	371.00		

Energy Value: kj	KJO	1551.00		
Nährwertangaben	Fett (FAT)	APPROXIMATELY	20.00	GRM
Nährwertangaben	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)	APPROXIMATELY	9.40	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate (CHOAVL)	APPROXIMATELY	41.00	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)	APPROXIMATELY	11.00	GRM
Nährwertangaben	Eiweiß (PRO-)	APPROXIMATELY	5.90	GRM
Nährwertangaben	Salz Äquivalent (SALTEQ)	APPROXIMATELY	0.82	GRM
Handelseinheit Länderkennzeichen Ursprungsland	Belgien (056)			

D. Produktspezifische Informationen

E. Label Information / Organisches Produkt / Zielgruppe / Multimedia

Ökologische Herkunft	100% Organic ()
Referenzierter Dateityp Code	PRODUCT_IMAGE

F. Lagerung und Transport / Regal Einheit / Palette / Basis Preis Relevanz und Steuern

Transport/Lagerung	Gefrorenes Produkt (FRO)	
Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	-21.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	-21.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	-21.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	-18.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	-18.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	-18.00	
Minimum Restlaufzeit vom Zeitpunkt der Ankunft [Tage]	180	
Stapelfaktor	1	
Palettenstapelfaktor	1	
Kiste Nicht GTIN Bruttogewicht	Kilogramm (KGM)	449.98
Kiste Nicht GTIN Höhe	MTR	1.91
Kiste Nicht GTIN Breite	Kilogramm (KGM)	0.80
Kiste Nicht GTIN Tiefe	MTR	1.20
Importklassifikation	INTRASTAT (INTRASTAT)	
Grundpreisauszeichnungspflicht	Negativer Wert (FALSE)	

G. Gefahrgut / GHS Indikation / Gefährliche Stoffe

H. Verschiedene Informationen

Temperaturangabe bei	Temperatur beim Transport zum Verteilzentrum (DELIVERY_TO_DISTRIBUTION_CENTRE)
Temperaturangabe bei	Temperatur beim Transport zum Markt (DELIVERY_TO_MARKET)
Temperaturangabe bei	Temperatur bei Lagerung oder Handhabung (STORAGE_HANDLING)
Portionsgröße	120 g
Produktregulierung	Entspricht der EU Verordnung 528/2012 über Biozidprodukte (Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt, Zulassung, Liste von erlaubten Wirkstoffen) (BIOCIDE_REGULATION)
Steuerart	VAT
Verantwortlicher Agentur Code	294

Steuerkategorie Code

Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null), abhängig vom Zielmarkt. (LOW)

Zusätzlicher Identifikations-Type-Code: Handelsartikel

SUPPLIER_ASSIGNED

System Information

Status: Handelsartikel

REGISTERED