

Blueberry Cheesecake Muffin

Produktinformationen

Artikelnummer	43754
Verkaufsbeschreibung	Tiefgefrorenen Rührteig, Heidelbeeren(8%)-Muffin mit Quarkfüllung (10%), dekoriert mit Streusel (4%), gebrauchsfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN; Malz); Zucker; Ei; Rapsöl; Heidelbeeren; Wasser; Quark (MILCH); Stabilisator (E422; Xanthan); modifizierte Stärke; Süßmolkenpulver (MILCH); Backtriebmittel (E450; E500); Glukosesirup; Eiweiß; Stärke (WEIZEN); Aroma; Salz; MagerMILCHpulver; MILCHeiweiß; WEIZENproteine; Verdickungsmittel (E460i; E466; Xanthan); Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Emulgator (E471); Antioxidationsmittel (E306; E392); Säuerungsmittel (Milchsäure); Farbstoff (E160a); natürliches Aroma; Konservierungsstoff (E202).

Kann Spuren von Soja, Haselnüsse, Walnüsse, Pekannüssen und Sesamsamen enthalten.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19053199
FKB Code	A245
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	112 g
---------	-------

Zusatzstoffe

E422 - Glycerin
E450 - Diphosphate
E500 - Natriumcarbonate
E415 - Xanthan
E460i - Mikrokristalline Cellulose
E466 - Carboxymethylcellulose
E415 - Xanthan
E270 - Milchsäure
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E202 - Kaliumsorbat
E392 - Extrakt aus Rosmarin
E306 - stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs
E300 - Ascorbinsäure
E477 - Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E160a(P) - Beta-Carotin

Nachhaltigkeit

Eier	Barn eggs
Bio	Nein

Mikrobiologische Werte

Listeria monocytogenes < 100/g
E.Coli < 10/g
Hefen < 500/g
Salmonellen 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Pilze < 1000/g
Gesamtkeimzahl < 100000/g
Bacillus cereus < 100/g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1578 kJ		1767 kJ	21
Energie	377 kcal		422 kcal	21
Fett	19 g		22 g	31
gesättigte Fettsäuren	2,3 g		2,6 g	13
Kohlenhydrate	45 g		50 g	19
Zucker	24 g		27 g	30
Ballaststoffe	1,7 g		1,9 g	
Eiweiß	5,1 g		5,7 g	11
Salz	0,88 g		0,98 g	16

* 1 Portion = 112 g

Versionsdatum: 20200130

Version: 15

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
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 SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren von Soja, Haselnüsse, Walnüsse, Pekannüssen und Sesamsamen enthalten.

() Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.*

Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	cup (Papier PAP22) Tray bottom (Plastic PET/PE)
Umverpackung	Tray (Plastic PET/PE) amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier PAP22) Klebeband (Plastik PP 05)
Stück	Stück / Tray 12 Stück / amerikanischen Karton 36
Karton	
EAN Kodierung	5413476951915
Nettogewicht	4,032 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,4 x 0,298 x 0,306
CU	
EAN Kodierung	5413476951922
Nettogewicht	0,112 kg

Palettisierung

Palettenverpackung

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8	
Anzahl Lage / Palette 6	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 48	
Gesamtnettogewicht Palette	194 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	256 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,981

Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	365 Tage
Lagerbedingungen	max. -18°C
Haltbarkeit nach dem Auftauen bei 20°C (Tage)	3

Verarbeitungshinweis

Die Produkte 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen. Nach dem auftauen, Produkte bei Raumtemperatur lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

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)