

**PASSIEVRUCHTENBAVAROIS****Product informatie**Artikelnummer **20077**FKB code **B177****Verkoopsomschrijving**

Diepgevroren rechthoekige patisserie, laagjes passievruchtenmousse (61%) en lepelbiscuits (16,1%) doordrenkt met passievruchtenpuree (9%), geglaceerd met een passievruchtengelei (13,9%), klaar voor consumptie.

**Ingrediëntenlijst**

water; magere MELK; suiker; plantaardige oliën en vetten (palm, kokos); passievruchtenpuree; room (MELK); glucose-fructosestroop; bloem: TARWE; glucosestroop; Elgeel; invertsuikerstroop; Ei-eiwit; gelatine; stabilisatoren: sorbitol, carrageen, E418; zuurteregelaars: citroenzuur, E332, E333, E452; verdikkingsmiddel: pectine; natuurlijk aroma; gemodificeerd zetmeel; kleurstof: cochenillerood; emulgatoren: E471, E433.

Geproduceerd in een fabriek waar schaalvruchten en afgeleiden van soja worden verwerkt.

**Algemene informatie**

Vegetarisch: Nee  
Veganistisch: Nee  
Goederencode: 19059090

**Product afmetingen**

Gewicht: 700 g  
Afmetingen: 360 x 80 x 40 mm

**Additieven**

E420: sorbitol  
E407: carrageen  
E418: gellan gom  
E330: citroenzuur  
E332: kaliumcitraat  
E333: calciumcitraat  
E452: polyfosfaten  
E440: pectine  
E1422: gemodificeerd maïszetmeel  
E120: cochenillerood  
E433: polysorbaat 80  
E471: mono-en diglyceriden van vetzuren

**Microbiologische informatie**

Totaal kiemgetal: < 100.000 cfu/g  
E. coli: < 10 cfu/g  
S. aureus: < 100 cfu/g  
Salmonella: afwezig/25 g  
L. monocytogenes\*: afwezig/25g

\* Streefdoel Vandemoortele

**Passievruchtenbavarois****Nutritionele informatie**

| Parameter           | per 100 g | ADH (1) | per portie* | GDA (2) |
|---------------------|-----------|---------|-------------|---------|
| Energie             | 232kcal   | 12%     | kcal        | %       |
| Energie             | 970kJ     |         | kJ          |         |
| Vetten              | 12g       | 17%     | g           | %       |
| Verzadigde vetzuren | 7.5g      | 38%     | g           | %       |
| Koolhydraten        | 29g       | 11%     | g           | %       |
| Suikers             | 23g       | 26%     | g           | %       |
| Eiwitten            | 2.7g      | 5%      | g           | %       |
| Zout                | 0.08g     | 1%      | g           | %       |

\*1 portie = ... 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   | Nee |
| Melk en producten op basis daarvan   | Ja  |
| Schaalvruchten en producten op basis daarvan                                       | Nee |
| 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 als SO <sub>2</sub> ) | Nee |
| Lupine en producten op basis daarvan   | Nee |
| Weekdieren en producten op basis daarvan   | Nee |

*Geproduceerd in een fabriek waar schaalvruchten en afgeleiden van soja worden verwerkt.*

## Passievruchtenbavarois

### Verpakkingsinformatie

#### Verpakkingsdetails

##### Binnen verpakking

goudkarton  
bedrukte balkdoos



##### Buiten verpakking

Doos (golffcarton)  
Tape (kunststof PE)  
Label (papier)



Stuks/doos 6

doos

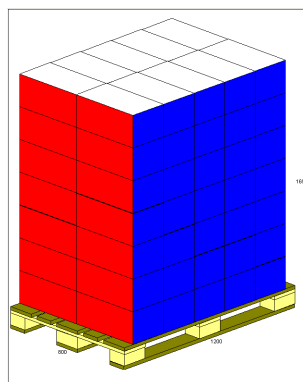
EAN 5413476932174  
netto gewicht 4.2 kg  
lengte x breedte x hoogte (m) 0.400 x 0.214 x 0.216

#### Palletisatie

##### Palletisatie

Europellet (hout)  
Tussenlegger (golffcarton)  
Stretchfilm (kunststof PE)  
Vel pallet (papier)

Aantal doos/laag: 7  
Aantal laag/pallet: 10  
Aantal doos/pallet: 70  
Totaal netto gewicht pallet 294kg  
Totaal bruto gewicht pallet 378.77 kg  
Lengte x breedte x hoogte (m) 1.200 x 0.800 x 1.657



## Passievruchtenbavarois

### Behandelingsinformatie

#### Opslagcondities

|                    |   |
|--------------------|---|
| Bewaartemperatuur: | max. -18°C  |
| Houdbaarheid:      | 12 maanden  |
| Ontdooid:          | 2 dagen na ontdooiing bij een temperatuur van 7°C |

#### Gebruiksaanwijzing

Gedurende 3 à 4 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren  
**NA ONTDOOIING NIET OPNIEUW INVRIEZEN**

### Algemene informatie

#### Certificaten

IFS Higher level  
BRC  
Toelatingsnr. 2.098.700.809

#### 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 toepassing van de gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

#### Afkortingen

- (1) ADH = Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (per 100g)
- (2) GDA = Dagelijkse Voedingsrichtlijn (per stuk)