

**CAKE DE CHOCOLATE & COCO (20P)**
**Identificación del Producto**

**Código de artículo**
**00823011**
**Denominación legal**

Bizcocho de forma rectangular ultracongelado con una pequeña capa de choco, con relleno (34,5%) de coco (8,5%), cubierto de gelatina y ralladura de coco (2%), listo para el consumo.

**Lista de ingredientes**

azúcar; agua; aceites y grasas vegetales (colza; palma; coco; girasol); coco; HUEVO; harina (TRIGO); almidón (TRIGO); almidón modificado; cacao (1,7%); HUEVO en polvo; jarabe de glucosa; gasificante (E450i; E341; E500); LECHE desnatada en polvo; sal; emulgente (E471; E472b; E472e; E472a); dextrosa; suero lácteo en polvo (LECHE); azúcar invertido; corrector de acidez (ácido cítrico); gelificante (E440); LECHE en polvo; aromas; almidón; LECHE; proteínas de LECHE; estabilizador (E450); espesante (E401); colorante (carotenos; E101i); LACTOSA (LECHE); grasa láctea (LECHE).

*Este producto puede contener escalas*

*Producido en una fábrica que usa : frutos de cáscara, soja, huevos.*

**Información General**

Partida arancelaria	1905906000
Código FKB	B406C
Vegetariano estricto	no
Vegetariano	sí

**Dimensiones del producto**

Peso	2500 g
------	--------

**Aditivos**

E471 - mono- y diglicéridos de ácidos grasos  
 E472b - ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
 E472e - ésteres monoacetil y diacetyl tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos  
 E450i - difosfato disódico  
 E341 - fosfatos de calcio  
 E500 - carbonatos de sodio  
 E160a - carotenos  
 E450 - difosfatos  
 E472a - ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
 E401 - alginato sódico  
 E101i - riboflavina  
 E330 - ácido cítrico  
 E440 - pectinas

**Sostenibilidad**

RSPO palma	Mass Balance
------------	--------------

**Información microbiológica**

Bacillus cereus < 100/g  
 E.Coli < 10/g  
 Listeria monocytogenes < 100/g  
 Mohos < 1000/g  
 Salmonella 0/25g  
 Staph.aureus < 100/g  
 Mesófilos totales < 100000/g  
 Levaduras < 500/g

**Información nutricional**

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración*	IR (2)
energía	1674 kJ		2093 kJ	25
energía	402 kcal		502 kcal	25
grasas	26 g		33 g	47
ácidos grasos saturados	9,4 g		12 g	60
hidratos de carbono	37 g		46 g	18
azúcares	25 g		31 g	34
fibra alimentaria	2,6 g		3,2 g	
proteínas	4 g		5 g	10
sal	0,18 g		0,23 g	4

\* 1 ración = 125 g

**Información de alérgicos**

Cereales que contengan gluten y productos derivados	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	Sí
Pescado y productos derivados	No

## CAKE DE CHOCOLATE & COCO (20P)

Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados	No
Leche y productos derivados	Sí
Frutos de escamas y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2)	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Producido en una fábrica que usa : frutos de cáscara, soja, huevos.

## Información de embalaje

### Información de embalaje

#### Embalaje primario

- Bandeja (cartón ondulado PAP20)
- Film (Plástico PP 05)
- Etiqueta (papel PAP22)
- Etiqueta (papel PAP22)

#### Embalaje secundario

- Etiqueta (papel PAP22)
- caja americano (cartón ondulado PAP20)

#### Piezas

- Piezas / caja americano 3

#### caja (EDU)

EAN 5413476931009

peso neto 7,500 kg

longitud x  
ancho x alto  
(m) 0,398 x 0,268 x  
0,171

#### unidad de consumo (CU)

EAN 5413476931016

peso neto 2.500 kg



### Paletización

#### Embalaje de paletización

- paleta (madera)

Número caja americano / capa 9

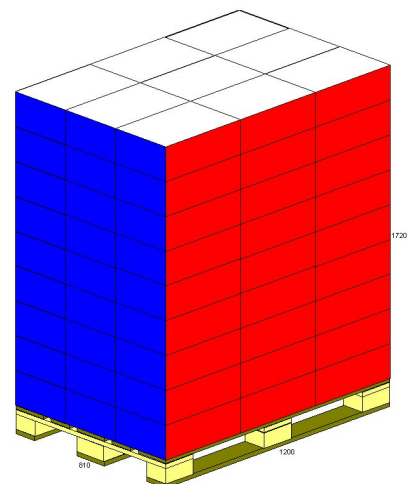
Número capa / pallet 9

Número caja americano / pallet 81

Peso neto total palet 608 kg

Peso bruto total palet 703 kg

longitud x ancho x alto (m) 1,200 x 0,800 x 1,720



## Información de manipulación

### Condiciones de conservación

vida útil	18 Meses
Condiciones de conservación	max. -18°C
Vida útil una vez descongelado a max 7°C (días)	3

## CAKE DE CHOCOLATE & COCO (20P)

### Modo de empleo

Primero retirar los productos del embalaje. Dejar descongelar durante 3 horas a temperatura ambiente y consumir dentro de 72 horas. NO VUELVA A CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO.

### Información General

### Certificados

BRC  
IFS

### Política OMG

El grupo Vandemoortele cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG

### Contaminantes

El grupo Vandemoortele cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento.

### Aviso legal

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.

Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.

Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

### Abreviaciones

(1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas

(2) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)