

## MY KIDS CRAFTIE

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 51952

**Nome commerciale** Pasta lievitata frita e surgelata, donut, con ghiaccia a base di cacao (12,5%), e decorato con lenticchie al cioccolato (8,5%), pronta per il consumo.



### Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), oli e grassi vegetali (palma, colza), acqua, zucchero, lievito, LATTE scremato in polvere, destrosio, LATTE

intero in polvere, burro di cacao, farina di SOIA, sale, cacao magro in polvere (0,7%), glutine di FRUMENTO, pasta di cacao, emulsionanti (E471, E481, lecitine), agenti lievitanti (E450, E500), siero di LATTE in polvere dolce, amido, addensante (gomma arabica), aroma naturale di vaniglia, lievito inattivato, agenti di rivestimento (E903, E901), sciroppo di glucosio, estratto di alghe, concentrato di ribes neri, concentrato di mela, concentrato di ravanello, concentrato di limone, concentrato di zucca, concentrato di cartamo, concentrato di patata dolce.

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Nocciole, Noci di pecan.

### Informazioni generali

**Nomenclatura doganale** 19059070  
**Codice FKB** D182

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

**Vegano** No  
**Vegetariano** Sì  
**palma sostenibile** RSPO SG  
**soia sostenibile** RTRS Credits  
**cacao sostenibile** UTZ MB

### Dimensioni del prodotto

**Peso (g)** 56

### Additivi

E500 - carbonati di sodio  
E450 - difosfati  
E481 - Stearoil lattilato di sodio  
E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi  
E322 - lecitine  
E414 - gomma arabica  
E903 - cera di carnauba  
E901 - cera d'api

### Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: < 100/g  
Muffe: < 1000/g  
Salmonella spp.: Assente in 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flora aerobica mesofila totale: < 100000/g

Lieviti: < 1000/g

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1792 kJ		1003 kJ	12
energia	430 kcal		241 kcal	12
grassi di cui:	27 g		15 g	21
- acidi grassi saturi	15 g		8,3 g	42
carboidrati di cui:	39 g		22 g	8
- zuccheri	16 g		9 g	10
fibre	2 g		1,1 g	
proteine	7,7 g		4,3 g	9
sale	0,96 g		0,54 g	9

\* 1 porzione = 56 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Sì
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Uova, Mandorle, Noccioline, Noci di pecan.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Immagini dell'imballaggio

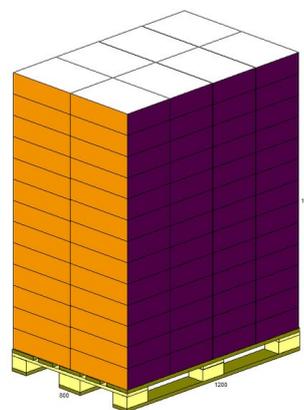


### Informazioni sull'imballo

<b>Imballo interno</b>	vassoio (Corrugated board_PAP 20) Etichetta (Paper_PAP 22) Paper Cup (Paper_PAP 22) film (Plastic_LDPE 4)
<b>Imballo esterno</b>	scatola americana (Corrugated board_PAP 20) Etichetta (Paper_PAP 22) nastro adesivo (Plastic_PP 5)
<b>EDU (scatola americana)</b>	
<b>Pezzo per EDU</b>	36
<b>GTIN</b>	5413476997531
<b>peso netto</b>	2,016 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	0,396 X 0,298 X 0,140
<b>unità consumatore</b>	
<b>GTIN</b>	5413476997524
<b>peso netto</b>	0,056 g

### Materiali per la pallettizzazione

<b>Tipo di pallet</b>	Euro pallet
<b>NB EDU / strato</b>	8
<b>NB strato / pallet</b>	13
<b>NB EDU / pallet</b>	104
<b>Peso netto totale pallet</b>	210 kg
<b>Peso lordo totale pallet</b>	334 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	1,200 X 0,800 X 1,965
<b>Materiali per la pallettizzazione</b>	pallet (Legno_FOR 50) film estensibile (Plastic_LDPE 4) Etichetta (Paper_PAP 22) Interlayer (Solidboard_PAP 21)



## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata dopo scongelamento a 20°C (giorni)	4
Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)

### Modo di Utilizzo

Lasciare scongelare il prodotto nell'imballaggio chiuso per 30-60 minuti a temperatura ambiente. Rimuovere il foglio di plastica una volta che i prodotti sono scongelati. UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRC

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

