



## Mini Cake Selection

### Selectie van 5 heerlijke mini cakes, voorgesneden in 12 puntjes

Artikel	Mini Cake Selection – 5 soorten: Chocolate Fudge Cake, Lemon Drizzle Cake, Carrot Cake, Victoria Sponge Cake, Red Velvet Cake
Artikelnummer	89359
Stuks per karton	5 x 1 (x 12 punten)
Karton per laag	5
Aantal lagen	18
Karton per pallet	90
Nettogewicht per stuk	Chocolate Fudge Cake: 400 g Lemon Drizzle Cake: 395 g Carrot Cake: 500 g Victoria Sponge Cake: 375 g Red Velvet Cake: 395 g
Nettogewicht per karton	2.065 g
Brutogewicht per karton	2.485 g
Kartonmaten	Lengte 455 mm, breedte 365 mm, hoogte 95 mm
Pallethoogte	185 cm
Nettogewicht verpakking	420 g
Ingrediënten	<p><u>Chocolate Fudge Cake:</u> fudgecakemix (40%) (suiker, <b>tarwemeel</b> (met calcium, ijzer, niacine, thiamine), plantaardige oliën (koolzaad), magere cacaopoeder, <b>heeleipoeder</b>, rijsmiddelen (E450i, E500ii), emulgator E475, zout, stabilisator E415, aroma, weipoeder (uit <b>melk</b>)), water, chocoladefudgeglazuur (20%) (suiker, palmolie, water, glucosesiroop, magere cacaopoeder, bevochtigingsmiddel E420, gezoete gecondenseerde <b>melk</b>, emulgatoren (E475, E471, E473), kleurstof E172, zout, wijnsteenzuur E334, conserveermiddel E202), chocoladeglazuur (20%) (suiker, water, glucosesiroop, ongeharte kokosolie, cacaopoeder, bevochtigingsmiddel E420ii, conserveermiddel E202, citroenzuur E330, emulgator E471)</p> <p><u>Lemon Drizzle Cake:</u> cakemix (44,3%) (suiker, <b>tarwemeel</b> (<b>tarwemeel</b>, calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), <b>tarwezetmeel</b>, rijsmiddelen (difosfaat E450, natriumcarbonaat E500, kaliumcarbonaat E501), weipoeder (uit <b>melk</b>), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren E471, natriumstearoyllactaat E481), koolzaadolie, gemodificeerd aardappelzetmeel, <b>tarwegluten</b>, natuurlijk aroma, zout, stabilisatoren (carboxymethylcellulose E466, guar gom E412), kleurstof curcumine E100), gepasteuriseerd vloeibaar <b>heelei</b>, koolzaadolie, water, suiker, parelsuiker, citroenrasp, gepasteuriseerd citroensap</p> <p><u>Carrot Cake:</u> carrotcakemix (<b>tarwemeel</b>, suiker, plantaardige olie (koolzaad), dextrose, gemodificeerd maiszetmeel, rijsmiddelen (E500,</p>

	<p>E450, E341), eigeelpoeder, gedroogd <b>eiwit</b>, zout, specerijen, melasse, <b>tarwezetmeel</b>, kleurstof (E150a), gekaramelliseerde suiker, maltodextrinen, weipoeder (uit <b>melk</b>)), roomkaasglazuur (suiker, plantaardige olie (palm, koolzaad), water, roomkaaspoeder (<b>melk</b>), bevochtigingsmiddel sorbitol, citroenzuur, zout, emulgatoren (E435, E471), conserveermiddel kaliumsorbaat (E202), natuurlijk aroma, kleurstof carotenen uit algen)), water, wortel, <b>walnoten</b>, koolzaadolie)</p> <p><u>Victoria Sponge Cake</u>: biscuit (suiker, <b>tarwemeel</b>, <b>tarwezetmeel</b>, rijsmiddelen (dinatriumdifosfaat E450, natriumbicarbonaat E500, kaliumwaterstofcarbonaat E501), weipoeder (uit <b>melk</b>), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren E471, natriumstearoyllactaat E481), koolzaadolie, gemodificeerd aardappelzetmeel, <b>tarwegluten</b>, zout, stabilisatoren (natriumcarboxymethylcellulose E466, guar gom E412), natuurlijk aroma), botercrèmeglazuur (suiker, plantaardige olie, water, zout, emulgatoren <b>sojalecithine</b> E435, E471, conserveermiddel E202, aroma's, citroenzuur, antioxidant E304, kleurstof E160a), gepasteuriseerd vloeibaar <b>heelei</b>, frambozenjam zonder pit (glucosesiroop, vloeibare suiker, frambozenpureeconcentraat, water, geleermiddel pectine, zuurteregelaars (citraenzuur, natriumcitraat), kleurstof anthocyaan, conserveermiddel kaliumsorbaat, natuurlijk aroma), koolzaadolie, water, poedersuiker (suiker, <b>tarwezetmeel</b>, ongehard palmvet)</p> <p><u>Red Velvet Cake</u>: roomkaasglazuur (suiker, plantaardige olie (palm, koolzaad), water, roomkaaspoeder (<b>melk</b>), bevochtigingsmiddel sorbitol, citroenzuur, zout, emulgatoren (E435, E471), conserveermiddel kaliumsorbaat (E202), natuurlijk aroma, kleurstof carotenen), biscuitmix (suiker, <b>tarwemeel</b>, plantaardige olie, cacaopoeder, gemodificeerd zetmeel, <b>melk</b>, eiwitten, kleurstof karmijn E120, rijsmiddelen (difosfaten E450(i), natriumcarbonaten E500(ii), emulgatoren (propyleenglycolesters van vetzuren E477, mono- en diglyceriden van vetzuren E471, natriumstearoyllactaat E481), <b>tarwegluten</b>, aroma), koolzaadolie, water, gepasteuriseerd vloeibaar <b>heelei</b></p> <p>Geproduceerd in een fabriek waar ook <b>pinda's, sesam en sulfieten</b> verwerkt worden.</p>
Voedingswaarde per 100 g	<p><u>Chocolate Fudge Cake</u>: energie 1437 kJ (342 kcal), vetten 11,9 g – waarvan verzadigde vetzuren 5,4 g, koolhydraten 54,7 g – waarvan suikers 42,2 g, eiwitten 3,3 g, zout 0,9 g.</p> <p><u>Lemon Drizzle Cake</u>: energie 1486 kJ (354 kcal), vetten 15,9 g – waarvan verzadigde vetzuren 2,9 g, koolhydraten 49,8 g – waarvan suikers 29,3 g, eiwitten 4,4 g, zout 0,5 g.</p> <p><u>Carrot Cake</u>: energie 1412 kJ (336 kcal), vetten 14,1 g – waarvan verzadigde vetzuren 3,4 g, koolhydraten 49,1 g – waarvan suikers 32,5 g, eiwitten 3,5 g, zout 0,8 g.</p> <p><u>Victoria Sponge Cake</u>: energie 1643 kJ (392 kcal), vetten 20,1 g – waarvan verzadigde vetzuren 5,9 g, koolhydraten 49,6 g – waarvan suikers 34,5 g, eiwitten 3,6 g, zout 0,7 g.</p> <p><u>Red Velvet Cake</u>: energie 1806 kJ (433 kcal), vetten 23,4 g – waarvan verzadigde vetzuren 7,2 g, koolhydraten 53,1 g – waarvan suikers 39,4 g, eiwitten 3 g, zout 0,6 g.</p>

Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18°C of kouder.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Ontdooien en serveren. Ontdooien: Verwijder alle verpakking voor ontdooien. Ontdooi in de koeling gedurende 2-3 uur. Na ontdooien gekoeld (bij 1-5°C) bewaren en binnen 5 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	5060278921051
EAN – Code pallet	x
Intrastatistiek code	19059060

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
1.1	UW	Tarwe		X		
1.2	NR	Rogge	X			
1.3	GB	Gerst	X			
1.4	GO	Haver	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	<i>Gluten</i>		X		
2.0	AC	Schaaldieren	X			
3.0	AE	Ei		X		
4.0	AF	Vis	X			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)			X	
6.0	AY	Soja		X		
7.0	AM	Melk		X		
8.1	SA	Amandelen	X			
8.2	SH	Hazelnoten	X			
8.3	SW	Walnoten		X		
8.4	SC	Cashewnoten	X			
8.5	SP	Pecannoten	X			
8.6	SR	Paranoten	X			
8.7	ST	Pistachenoten	X			
8.8	SM	Macademianoten	X			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>		X		
9.0	BC	Selderij	X			
10.0	BM	Mosterd	X			
11.0	AS	Sesam			X	
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2			X	
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			
		<b>Aanvullende allergenen</b>				
20.0	ML	Lactose		X		
21.0	NC	Cacao		X		
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	X			
23.0	MK	Kippenvlees	X			
24.0	NK	Koriander	X			
25.0	NM	Maïs		X		
26.0	NP	Peulvruchten	X			
27.0	MC	Rundvlees	X			
28.0	MP	Varkensvlees	X			
29.0	NW	Wortel		X		