

Red Velvet Cake

Fluweelzachte rode cake gelaagd met een heerlijke roomkaas botercrème

Artikel	Red Velvet Cake
Artikelnummer	89356
Stuks per karton	4 x 1 (x 12 punten)
Karton per laag	6
Aantal lagen	9
Karton per pallet	54
Nettogewicht per stuk	1.099 g
Brutogewicht per stuk	1.282 g
Nettogewicht per karton	4.396 g (minimaal)
Brutogewicht per karton	5.060 g (minimaal)
Kartonmaten	Omdoos: Lengte 516 mm, breedte 252 mm, hoogte 172 mm Binnendoos: Lengte 258 mm, breedte 252 mm, hoogte 86 mm
Pallethoogte	169,2 cm (inclusief 14,4cm pallet)
Ingrediënten	Suiker, **tarwemeel** (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), koolzaadolie, **vrije-uitloopeieren**, water, volvette roomkaas (bevat **melk**), boter (bevat **melk**), kleurstof : E120, rijsmiddelen : E450i, E501ii, bevochtigingsmiddel: E422 glycerol, cacaopoeder, magere **melkpoeder**, magere cacaopoeder, aroma. Kan sporen van **noten** bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1674 kJ (400 kcal), vetten 19,23 g – waarvan verzadigde vetzuren 6,27 g, transvetzuren 0,26 g, koolhydraten 52,0 g – waarvan suikers 34,53 g, voedingsvezels 0,83 g, eiwitten 4,16 g, zout 0,71 g, toegevoegde suiker 19,7 g, toegevoegd zout 0 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18 °C of kouder.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Ontdooien en serveren. Ontdooien: Verwijder de verpakking en ontdooi over nacht in de koeling (bij 1-5°C). Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	Omdoos: 5035299048834 Binnendoos: 5035299128833
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19059070

Red Velvet Cake

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
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	*Gluten*		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	*Noten (schaalvruchten)*			X	
9.0	BC	Selderij	X			
10.0	BM	Mosterd	X			
11.0	AS	Sesam	X			
12.0	AU	Zwaveldioxide 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			
		Aanvullende allergenen				
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	