

## SPECIFICAZIONE LAVA CAKE AL GUSTO CIOCCOLATO

### Prodotto

Descrizione	Lava cake al gusto cioccolato con cuore di cioccolato liquido		
Codice	MXCHOP2CC		
Peso netto / pezzo	90 g (+/-)		
Dimensione pezzo:	di diametro:	63 - 65 cm (+/-) (parte superiore)	
	altezza:	34 - 36 cm (+/-)	

### Ingredienti

UOVA di galline ruspanti, zucchero, cioccolato fondente (22%), (pasta di cacao, zucchero, polvere di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale alle vaniglia), BURRO (LATTE), oli raffinati (seme di colza, girasole), farina di FARRO, LATTE intero reidratato (LATTOSIO), polvere di cacao alcalinizzata. PUO' CONTENERE TRACCE DI NOCI.

### Foto



### Conservazione & preparazione

Temperatura di conservazione	-18 °C o meno
Conservazione a -18°C	18 mese dopo la produzione (vedere imbalaggio)
Preparazione	Microonde: rimuovere la tazza e scaldare congelata per 35-40 sec. a 800-900W. Forno preriscaldato: rimuovere la tazza e scaldare congelata per 13 min. a 200°C. Congelato, conservare a -18°C. Non ricongelare un prodotto scongelato.
Conservazione dopo scongelamento	massimo 6 giorni a 4 ° C.
Prodotto congelato	Non ricongelare un prodotto scongelato

### Valori nutritivi

	Per 100 g di prodotto *	GDA / 100 g **	Per porzione di 90 g
Energia	384 kcal 1603 kJ	19%	346 kcal 1443 kJ
Grassi	21,2 g	30%	19,1 g
di cui grassi saturi	9,4 g	47%	8,4 g
Carboidrati	40,1 g	15%	36,1 g
di cui zuccheri	34,7 g	39%	31,3 g
Fibre	3,3 g	13%	3,0 g
Proteine	6,5 g	13%	5,9 g
Sale	0,1 g	2%	0,1 g
Alcool	0,0 g		0,0 g

\* Par calcul

\*\* Les Repères Nutritionnels Journaliers (GDA) représentent les apports nutritionnels quotidiens recommandés pour un adulte moyen. Selon le sexe, l'âge et l'activité corporelle, les besoins nutritionnels individuels peuvent être plus ou moins élevés.

## Informazione allergeni

### Allergeni obliqatori

01. Cereali contenenti glutine	+
02. Crustacei e prodotti a base di crostacei	-
03. Uova e prodotti a base di uova	+
04. Pesce e prodotti a basi di pesce	-
05. Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
06. Soia e prodotti a base di soia	+
07. Latte e prodotti a base di late (incluso lattosio)	+
08. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e del Queensland	?
09. Sedano e prodotti a base di sedano	-
10. Senape e prodotti a base di senape	-
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo	-
12. Anidride solforosa e solfiti (E220-E228) >10 ppm	-
13. Lupini	-
14. Molluschi	-

### Allergeni supplementari

20. Lattasio	+
21. Cacao	+
22. Glutammato (E620-E625)	-
23. Pollo	-
24. Coriandolo	-
25. Mais	-
26. Leguminoso	-
27. Manzo	-
28. Carne di maiale	-
29. Carota	-

+: présent | -: absent | ?: traces éventuelles ou pas encore des données suffisants

## Imbalaggio

### Imbalaggio primario

Cup	carta	1 g	
Blister	PET nero	32 g	290 x 191 x 38 mm
Flowpack	Polypropylène (30 µm)	+/- 2 g	
Pezzi per Blister	6 pezzi		
Peso netto	540 g	con €	

### Imbalaggio secondario

Cartone	Carton display	166 g	395 x 293 x 83 mm
Blisters per cartone	4 blisters		
Pezzi per cartone	24 pezzi		
Peso netto	2,16 kg	con €	
EAN carton	5414818032323		

### Imbalaggio terziario

Cartoni per strato	8		
Strati per Europalette	19		
Cartoni per Europalette	152 cartoni		
Pezzi per Europalette	3648 pezzi		
Peso Europalette	427 kg (+/-)		
Altezza Europalette	178 cm		

### Données microbiologiques \*

	But	Tolérance	Fin DLUO
Flore totale aérobie (30 °C)	<100.000 cfu/g	<500.000 cfu/g	<1.000.000 cfu/g
<i>E. coli</i>	<10 cfu/g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent dans 25 g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
Staphylocoques à coagulase positive	<100 cfu/g	<1000 cfu/g	<1000 cfu/g
<i>B. cereus</i>	<100 cfu/g	<1000 cfu/g	<1000 cfu/g
Levures	<10 cfu/g	<100 cfu/g	<100.000 cfu/g
Moisissures	<10 cfu/g	<100 cfu/g	Pas de moisissures visuelles

\* Basées sur des données de l'Université de Gand

### Données physico-chimiques

Matière sèche	73,4%
pH	6.0 - 6.4
aw (activité de l'eau)	0.83 - 0.90

### Déclaration de conformité

Galana NV déclare que ses produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés. En conséquence, ils n'induisent pas un étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Aucun de nos produits ou leurs ingrédients ne sont soumis à un traitement par ionisation. Par conséquent, nos produits sont conformes le Décret Royal du 12 mars 2002 concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par ionisation.

Galana garantit que tous les produits sont conformes les prescriptions nationales et européennes (lois, directives, règlements) applicables et valables. En particulier, nos produits sont conformes les prescriptions du Règlement 1334/2008/CE relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et de la Directive 2008/128/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires. L'emballage primaire est conforme à la législation belge et européenne. L'étiquetage de tous nos produits est conforme au Règlement UE/1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

### Désistement

Les données sont correctes, d'après les données dont nous disposons à la date de publication du document. Tous les chiffres mentionnés sont des valeurs moyennes, basées sur calculs. Les photos servent uniquement d'indication; elles s'éloignent éventuellement du produit réel. Le mode d'emploi a été ajouté à titre indicatif. Galana ne peut pas être responsable d'une fausse application du mode d'emploi.

Pour Galana

Timbre



Valerie Van Craeyveld, Quality Manager

GALANA NV  
VICTSEWEG 109  
8790 WAREGEM (BELGIUM)  
TEL.: 0032(0)56 77 45 85  
FAX: 0032(0)56 77 46 45  
BTW: BE423.072.923