

Artikel 100

Sachertorte (tiefgefroren), 1400 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010417 Umkarton: 4002197910410

Abmessungen:

d = 28 cm, h: 54 +/- 4 mm

Zutaten:

Vollei, 14,9 % Schokololade (Kakaomasse, Zucker, **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Kakaobutter, pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), 13,5 % Aprikosenzubereitung (45,0 % Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel (E 440), Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331)), **Weizenmehl**, **Butterreinfett**, Zucker, Feuchthaltemittel (E 420), 2,1 % stark entölter Kakao, **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Kakaomasse, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), **Haselnusskerne**, Kakaobutter, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481, E 322), **Magermilchpulver**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), Zimt, Salz, **Süßmolkenpulver**, natürliches Aroma, Farbstoff (E 171).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine feine Sachermasse und saftige Aprikosenfüllung treffen auf einen hochwertige Überzug aus köstlicher Schokolade. Dekor mit Schokoladenaufleger.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 1.687 kJ 403 kcal Fett: 25 g davon gesättigte Fettsäuren: 14 g Kohlenhydrate: 38 g davon Zucker: 25 g Eiweiß: 7,0 g Salz: 0,35 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			Ernährung: vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]						
Aerobe Keimzahl	100 000	--						
Enterobacteriaceae	100	1 000						
E. coli	10	100						
Schimmelpilze	1000	--						
S. aureus	10	100						
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000						
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g							
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g							

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung/ Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: mindestens 6 Monate

Auftauanleitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca.12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage. **Tipp: Bitte die Schokoladenaufleger vor dem Auftauen entfernen und den Kuchen schonend in der Verpackung auftauen.**

Verpackung:

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 10 Lagen 40 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1604 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6722 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 176.0 cm	290,2 kg	224.0 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.