

Artikel 203

**Gourmet Apfeltorte laktosefrei*
 (tiefgefroren), 2250 g e**



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010028 Umkarton: 4002197910021

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 55 +/- 4 mm

Zutaten:

69,9 % Äpfel, **Weizenmehl**, Zucker, Stärke (**Weizen**), Wasser, pflanzliches Fett (Palm), 1,5 % Apfelpüree, **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 415), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Geliermittel (E 407, E 410), Dextrose, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), **Molkenproteine**, **Weizenkleber**.

*Laktosegehalt <0,01 g/ 100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Ein Mürbteig reichlich gefüllt mit Äpfeln, leicht bedeckt mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>694 kJ</td> <td>166 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,14 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	694 kJ	166 kcal	Fett:		3,5 g	davon gesättigte Fettsäuren:		1,3 g	Kohlenhydrate:		30 g	davon Zucker:		17 g	Eiweiß:		1,6 g	Salz:		0,14 g	<p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input checked="" 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																																																	
Energie	694 kJ	166 kcal																																																
Fett:		3,5 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		1,3 g																																																
Kohlenhydrate:		30 g																																																
davon Zucker:		17 g																																																
Eiweiß:		1,6 g																																																
Salz:		0,14 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, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Verpackung: PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2430 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10026 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	382,3 kg 324 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.