

Artikel 210

Rahmkäsekuchen (tiefgefroren), 2000 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010035 Umkarton: 4002197910038

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 40 +/- 4 mm

**Zutaten:**

24,7 % **Speisequark Magerstufe**, 17,6 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Palm), **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, **Weizenquellmehl**, Salz, Säuerungsmittel (E 330), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, **Molkenproteine, Weizenkleber**.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Käsemasse aus frischem Speisequark und Sauerrahm auf Mürbeteig.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	898 kJ	214 kcal	vegetarisch:	<b>p</b>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,2 g		vegan:	..
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,5 g		palmölfrei:	..
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	29 g		laktosefrei*:	..
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g		enthält Alkohol:	..
E. coli	10	100	Eiweiß:	7,5 g			
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,37 g			
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
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, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

**Verpackung:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	2164 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	8920 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 163.2 cm	485,2 kg	416 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.