

Artikel 220

Zwetschkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 1750 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010042 Umkarton: 4002197910045

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 45 +/-4 mm

Zutaten:

39,9 % Zwetschgen (können Zwetschgensteine enthalten), Wasser, **Weizenmehl**, 8,1 % **Butterstreusel** (**Weizenmehl**, Zucker, **Butter**, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Salz, **Magermilchpulver**, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Emulgator (E 322), **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos, Sal), Stärke (**Weizen**), **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Dextrose, **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Süßmolkenpulver**, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps, Palm), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 415), **Weizenquellmehl**, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), Emulgatoren (E 475, E 472 e, E 481, E 322), Zimt, Salz, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331), **Molkenproteine**.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit Persipan

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Ein Mürbteig mit fruchtig-saftigen Zwetschgen und leckeren Butterstreuseln, die leicht mit Gelee abgeglänzt sind.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.017 kJ 243 kcal	Vegetarier: p Veganer: ..
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 9,7 g	
	davon gesättigte Fettsäuren: 4,9 g	
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 35 g	
E. coli 10 100	davon Zucker: 19 g	
Schimmelpilze 1000 --	Eiweiß: 2,9 g	
S. aureus 10 100	Salz: 0,20 g	
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000		
Salmonellen nicht nachweisbar in 25 g	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Listeria monocytogenes nicht nachweisbar in 25 g		

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung: 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

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel 29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1908 g	
	Umkarton 60.4 x 30.3 x 11.4 cm	7903 g	
	Palette 120.0 x 80.0 x 163.2 cm	432,3 kg	364 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.