

Artikel 227

Zwetschkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 1750 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010509 Umkarton: 4002197910502

Abmessungen:

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

Zutaten:

39,9 % Zwetschgen (können Zwetschgensteine enthalten), Wasser, **Weizenmehl**, 8,1 % **Butterstreusel** (**Weizenmehl**, Zucker, 24,9 % **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	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	9,7 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,9 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	35 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	19 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	2,9 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,20 g	
S. aureus	10	100			
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

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
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.