

Artikel 240

**Beerentorte mit Waldfrüchten (tiefgefroren),
 2050 g**



EAN:

Stück: 4002197010448 Umkarton: 4002197910441

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 52 +/- 4 mm

Zutaten:

16,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, **Weizenmehl**, 8,0 % rote Johannisbeeren, Zucker, 6,9 % Brombeeren, 5,7 % schwarze Johannisbeeren, **Vollei**, 4,5 % Himbeeren, **Mandelkerne**, 2,3 % Wildheidelbeeren, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Gelatine, Emulgator (E 475), Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331, E 330), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel, Karotte), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Stabilisatoren (E 410, E 440), Salz, Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, Säureregulator (E 330).

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:

Leichten Sahne mit Vanillegeschmack zwischen hellem und dunklem Tortenboden auf knusprigem Mürbteigboden, üppig bedeckt mit fruchtigen Waldbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	857 kJ 205 kcal	Vegetarier: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,6 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g	Veganer: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	30 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	20 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	2,7 g	
Schimmelpilze	1 000	--	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 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2286 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	9467 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	362.1 kg	295.2 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.