

Artikel 9271

**Apfelkuchen, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren),
2000 g e**



EAN:

Stück: 4002197092710

Umkarton: 4002197992713

Abmessungen:

d= 28 cm, h = 43 +/- 4 mm

Zutaten:

65,4 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle und Fette (Sheanuss, Kokos, Raps), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,3 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Haferzubereitung (Wasser, **Hafer**, Sonnenblumenöl), Zimt, Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Salz, Verdickungsmittel (E 407, E 410), Emulgator (E 322), natürliches Aroma, Geliermittel (E 508), Dextrose.

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet. *Von Natur aus laktosefrei.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Ein Mürbteig reichlich gefüllt mit Äpfeln. Dekoriert mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	745 kJ	178 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		4,7 g	vegan:	<input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,1 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		30 g	laktosefrei*:	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	enthält	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,7 g	Alkohol:	<input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,16 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: Faltschachtel aus Frischfaser

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

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	2181 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	9045 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	346,9 kg	288 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Die Spezifikationen unserer Produkte werden bei Rezepturanpassungen auf der Homepage aktualisiert und sind tiefgefroren max. 18 Monate haltbar. Die Angaben auf dem Etikett sind verbindlich, können aber einer vorherigen Version der Spezifikation entsprechen. Diese unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.