

Artikel 275

Erdbeerkuchen (tiefgefroren), 2250 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010073 Umkarton: 4002197910076

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

27,8 % Erdbeeren, Wasser, 14,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Weizenmehl**, Zucker, **Vollei, Mandelkerne**, Stärke (**Weizen**), Himbeeren, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, Dextrose, Invertzuckersirup, **Buttermilchpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), getrockneter Glukosesirup, Gelatine, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 410), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 330, E 331, E 300), Geliermittel (E 407, E 410), **Joghurtpulver**, Emulgator (E 475), **Süßmolkenpulver**, Stabilisatoren (E 461, E 410, E 440), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel), Salz, Maltodextrin, Säureregulator (E 330), Glukosesirup.

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:

Erdbeerhälften in fruchtigem Geleeguss auf zwei hellen Tortenböden, die mit einer feinen Buttermilch-Sahne gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Mürbteigboden. Als Randgarnierung geröstete und gehackte Mandeln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	768 kJ	183 kcal	Vegetarier: <input type="checkbox"/> Veganer: <input type="checkbox"/>	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		6,5 g		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:			3,7 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:			28 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:			20 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:			2,4 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:			0,21 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:

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	2452 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10129 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	386,0 kg	324 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.