

Artikel 290

Exotic-Torte (tiefgefroren), 2250 g e



in 14 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197010431 Umkarton: 4002197910434

**Abmessungen:**

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

**Zutaten:**

15,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 14,1 % Ananas, Wasser, 11,7 % rote Papaya, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, 5,9 % gelbe Papaya, **Vollei**, 3,5 % Guave, **Mandelkerne**, Stärke (**Weizen**), Himbeeren, pflanzliches Fett (Palm), Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Gelatine, **Magermilchpulver**, Emulgator (E 475), Geliemittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331, E 330), Glukosesirup, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Aroniasaftkonzentrat, Karotte), Salz, Stabilisatoren (E 410, E 440), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma.

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:** Exotische Früchte, überdeckt mit einem fruchtigen Geleeguss. Zwei Biskuitböden auf einem knusprigen Mürbteigboden, die mit einer feinen Vanillesahne gefüllt sind. Als Randgarnierung gehackte Mandeln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	768 kJ	183 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		6,6 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,6 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		29 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		24 g
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,1 g
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,17 g
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g				
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g				
					Vegetarier: <input type="checkbox"/>
					Veganer: <input type="checkbox"/>

**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	2516 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10385 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	395,2 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.