

Artikel 390

Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 3100 g



in 14 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010097 Umkarton: 4002197910090

Abmessungen:

d = 36 cm; h = 46 +/- 4 mm

Zutaten:

49,2 % Zwetschgen (können Zwetschgensteine enthalten), 12,8 % **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), Wasser, Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), Vollei, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Stärke (Weizen), Hefe, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Schlagsahne (CH: Halbrahm), modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Magermilchpulver, Emulgatoren (E 471, E 472 e, E 322, E 475), Glukosesirup, Hühnereieweißpulver, Weizenquellmehl, Salz, Zimt, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407, E 410), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 331), pflanzliche Faser (Erbse).**

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 Geschmackserlebnis nach Tradition! Ein mit Zwetschgen auf Hefeteig gebackener Kuchen verfeinert mit einer Persipanmasse und krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 888 kJ 212 kcal	Vegetarier: <input checked="" type="checkbox"/> Veganer: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 7,3 g	
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,9 g	
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 32 g	
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 17 g	
E. coli 10 100	Eiweiß: 3,1 g	
Schimmelpilze 1 000 --	Salz: 0,33 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		

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 2 Kuchen / VE 6 VE / Lage 11 Lagen 66 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel 37.7 x 37.5 x 6.7 cm	3463 g	
	Umkarton 37.7 x 38.0 x 13.6 cm	6926 g	
	Palette 120.0 x 80.0 x 164.6 cm	478,4 kg	409.2 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.