

Artikel 516

**Pistazien-Mohn-Sahnetorte (tiefgefroren),
 2250 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010462 Umkarton: 4002197910465

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 85 +/- 4 mm

Zutaten:

27,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 23,5 % **Marzipan** (Zucker, **Mandelkerne**, Wasser, Invertzuckersirup, Ethanol), Wasser, **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, 4,0 % Himbeeren, Stärke (**Weizen**), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Fett (Palm), stark entölteter Kakao, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (E 322)), **Haselnuskerne**, Glukosesirup, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), 0,7 % Mohn, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), Gelatine, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 475, E 433), **Weizenquellmehl**, 0,1 % **Pistazien**, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412), Kartoffelflocken, **Laktose**, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Spirulina), Jodsatz, **Hühnereieweißpulver**, Verdickungsmittel (E 401), Säureregulator (E 263), Zimt, **Vollmilchpulver**, Geliermittel (E 406), Zitronensaftkonzentrat.

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Haselnuss-Tortenböden gefüllt mit Pistazien- und Mohnsahne sowie einer Himbeerausfüllung. Die Torte ist mit Marzipan abgedeckt. Aufwändig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur. Enthält Alkohol.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.313 kJ 314 kcal	vegetarisch: **
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	17 g	vegan: **
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,7 g	palmölfrei: **
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	35 g	laktosefrei*: **
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	25 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	5,1 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,17 g	
S. aureus	10	100			enthält Alkohol: p
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/ 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:

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2498 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	10351 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	311,1 kg	252 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.