

Artikel 514

**Nuss-Buttercremetorte Café Brünz**  
(tiefgefroren), 2500 g e



**EAN:**

Stück: 4002197010080 Umkarton: 4002197910083

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h=70 mm +/- 4mm

**Zutaten:**

Wasser, Zucker, 13,3 % **Butter, Vollei**, 7,5 % **Haselnusskerne, Weizenmehl**, Aprikosen, **Butterreinfett**, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Reismehl, pflanzliches Fett (Palm), Glukosesirup, stark entölter Kakao, Emulgatoren (E 475, E 433), **Vollmilchpulver, Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 401), Geliermittel (E 440), Säuerungsmittel (E 330), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Salz, Säureregulator (E 331), natürliches Aroma, Ethanol, Karamellzucker.

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:** Haselnuss-Buttercreme zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Tortenboden. Verfeinert und optisch abgerundet durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung und Haselnusskrokantstreusel. Gehackte Haselnüsse als Randgarnerung. Enthält Alkohol.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.456 kJ	348 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		22 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		10 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		33 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		21 g	enthält Alkohol:	<input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,5 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,23 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:** PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:** Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2734 g	
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	11295 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	337,6 kg	280 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.