

Artikel 171

## Käsetorte mit Mandarinen Café Brünz (tiefgefroren), 2350 g



ungeschnitten

EAN:

Stück: 4002197001712 Umkarton: 4002197901715

Abmessungen:

d = 27 cm; h = 55 +/- 4 mm

Zutaten:

Wasser, 15,0 % **Speisequark Magerstufe, Vollei**, Zucker, 10,0 % **Sauerrahm, Weizenmehl**, 5,7 % Mandarinen-Orangen (können Kerne enthalten), **Joghurt**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Süßmolkenpulver**, Glukose-Fruktose-Sirup, Glukosesirup, Dextrose, **Magermilchpulver, Hühnereiweißpulver, Butterreinfett, Weizenquellmehl**, Salz, Stabilisatoren (E 415, E 412), Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 472 a, E 472 b), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), Geliermittel (E 407, E 410), **Milcheiweiß**, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 331), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), **Molkenproteine**.

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:** Saftige Mandarinen kombiniert mit einer Füllung aus Quark und Schmand.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	898 kJ	214 kcal	Vegetarier: <input checked="" type="checkbox"/> Veganer: <input type="checkbox"/>	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	9,0 g			
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g			
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	27 g			
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g			
E. coli	10	100	Eiweiß:	5,6 g			
Schimmelpilze	1 000	--	Salz:	0,43 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

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2507 g	
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10349 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	393,9 kg	338.4 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.