

Artikel 616

Maulwurf Sahnetorte mit Schokostreuseln (tiefgefroren), 2000 g e



in 14 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010387 Umkarton: 4002197910380

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

39,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 11,2 % Mandarin-Orangen, Zucker, **Weizenmehl, Vollei**, Stärke (**Weizen**), 2,8 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos, Sal), 0,9 % stark entölter Kakao, Dextrose, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Reismehl, **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 475, E 433), Salz, natürliches Aroma, **Laktose**, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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: Dunkler und heller Tortenboden mit einer Füllung aus lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinssegmente mit zartbitteren Schokoladenstücken. Bedeckt mit Schokosahne und einem dunklen Kekskrümelteig. Kann Mandarin-Orangen-Kerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.095 kJ	262 kcal	vegetarisch: **
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	16 g		vegan: **
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	9,8 g		palmölfrei: **
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	25 g		laktosefrei*: **
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	15 g		enthält Alkohol: **
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,6 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,15 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
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2242 g	
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9327 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	282,5 kg	224 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.