

Artikel 300

Mandel-Bienenstich (tiefgefroren), 1300 g

e



in 14 Portionen eingeteilt

EAN:

Stück: 4002197010110 Umkarton: 4002197910113

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 56 +/- 4 mm

Zutaten:

39,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, 4,0 % **Mandelkerne**, pflanzliches Fett (Palm), Glukosesirup, **Vollei**, Hefe, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Dextrose, Gelatine, **Vollmilchpulver**, Stärke (**Weizen**), **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472 e), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Weizenkleber**, **Hühnereierweißpulver**, Salz, **Laktose**, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Lockere Sahne mit Vanillegeschmack in zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer feinen Karamellglasur.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.267 kJ	303 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		18 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		9,7 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		29 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		13 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		5,1 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,45 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/ 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 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1480 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6226 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	245,5 kg	187.2 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.