

Artikel 610

Schoko-Sahnetorte (tiefgefroren), 1900 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010158 Umkarton: 4002197910151

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 73 +/- 4 mm

Zutaten:

49,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 1,9 % stark entölter Kakao, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Kakaomasse, Gelatine, Reismehl, Kakaobutter, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren (E 475, E 433, E 322), modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Aroma.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine Variation aus frischer Schokosahne und einer hellen Sahne mit Vanillegeschmack sowie hellen und dunklen Biskuitböden. Garniert mit einer kakaohaltigen Fettglasur. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 1.150 kJ 275 kcal Fett: 18 g davon gesättigte Fettsäuren: 11 g Kohlenhydrate: 24 g davon Zucker: 14 g Eiweiß: 4,4 g Salz: 0,16 g		Ernährung: vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Aerobe Keimzahl	100 000	--		
Enterobacteriaceae	100	1 000		
E. coli	10	100		
Schimmelpilze	1000	--		
S. aureus	10	100		
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	2134 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	8895 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	270,4 kg 212.8 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.