

Artikel 645

Frischkäse-Sahnetorte (tiefgefroren), 1950 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010196 Umkarton: 4002197910199

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten:

26,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,6 % Mandarin-Orangen (können Kerne enthalten), Wasser, **Weizenmehl**, 8,2 % **Speisequark Magerstufe**, Zucker, 5,3 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), **Joghurt, Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Gelatine, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Feuchthaltemittel (E 420), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E 410, E 407), Salz, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgator (E 475), Glukosesirup, Geliermittel (E 407, E 410), **Süßmolkenpulver**, Dextrose, natürliches Aroma.

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: Mit Sahne verfeinerter Frischkäse auf einem Kekskrümelteig. Die Torte wird dekoriert mit saftigen Mandarinen, die mit Geleeguss überzogen sind.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:		
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.021 kJ	244 kcal			
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	15 g		Vegetarier: <input type="checkbox"/>		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g		Veganer: <input type="checkbox"/>		
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	23 g				
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	16 g				
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,1 g				
Schimmelpilze	100	--	Salz:	0,30 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
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2152 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	8929 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	342,8 kg
			280.8 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.