

Artikel 9111

**Eierlikör-Schoko-Sahnetorte (tiefgefroren),
1.400 g e**



in 14 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197091119

Umkarton: 4002197991112

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 66+/- 4 mm

Zutaten:

41,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, **Vollei, Weizenmehl**, 7,9 % Birnen, 6,8 % **Eierlikör** (Zucker, Wasser, **Hühnereigelb**, Ethanol, **Hühnereiweiß**, natürliches Aroma), Stärke (**Weizen**), Gelatine, Invertzuckersirup, 0,4 % stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Emulgatoren (E 472 b, E 481, E 471, E 477, E 470 a), Dextrose, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Öl (Raps), Ethanol, Backtriebmittel (E 500, E 450i, E 450ii), Säuerungsmittel (E 331, E 330), Verdickungsmittel (E 410, E 440, E 401), Glukosesirup, **Magermilchpulver, Laktose, Milcheiweiß**, Salz, pflanzliches Fett (Sal), Stabilisatoren (E 516, E 450), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

Keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Saftige Birnenzubereitung in luftiger Schokosahne und eine exquisite Eierlikörsahne betten sich zwischen einen hellen Tortenboden und leckeren Rührteigboden.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.073 kJ	256 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		14 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		8,7 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		26 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		18 g	enthält	<input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,6 g	Alkohol:	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,21 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: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1604 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6737 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	263,8 kg	201.6 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Die Spezifikationen unserer Produkte werden bei Rezepturanpassungen auf der Homepage aktualisiert und sind tiefgefroren max. 18 Monate haltbar. Die Angaben auf dem Etikett sind verbindlich, können aber einer vorherigen Version der Spezifikation entsprechen. Diese unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.