

Artikel 539

Russischer Zupfkuchen (tiefgefroren), 3000 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005390 Umkarton: 4002197905393

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 37 +/- 4 mm

Zutaten:

Wasser, 18,0 % **Speisequark Magerstufe**, 12,0 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, 9,1 % **Butter-Schoko-Streusel (Weizenmehl, 24,9 % Butter, Zucker, Kakao, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, Stärke, Vollmilchpulver, Salz, Emulgator (E 322))**, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), **Süßmolkenpulver, Magermilchpulver**, Glukosesirup, Dextrose, **Hühnereieiweißpulver**, 0,5 % Kakao, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), **Weizenquellmehl**, Stärke (**Weizen**), **Volleipulver**, Stabilisatoren (E 415, E 412), Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Säuerungsmittel (E 330), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), **Milcheiweiß, Molkenproteine**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), 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: Ein Schoko-Quarkteigboden, gefüllt mit einer Sauerrahm-Quarkmasse. Abgedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	917 kJ 219 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,6 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	31 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	26 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	6,3 g	
Schimmelpilze	1 000	--	Salz:	0,43 g	
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	3217 g	
	Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	9889 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	575,1 kg	504 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.