

Artikel 583

## Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen (tiefgefroren), 2800 g e



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197005833 Umkarton: 4002197905836

**Abmessungen:**

38 x 25 cm; h = 35 +/- 4 mm

**Zutaten:**

Wasser, Zucker, 9,4 % Mohn, 8,1 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), Weizenmehl, Vollei, Butterreinfett, Weizenquellmehl, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, Speisequark Magerstufe, Süßmolkenpulver, Stärke (Weizen), Kartoffelflocken, Magermilchpulver, Hühnereieiweißpulver, Verdickungsmittel (E 401, E 415), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Säureregulator (E 263), Zimt, Vollmilchpulver, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 475, E 433), natürliches Aroma, stark entölt Kakao, Reismehl, Dextrose, Molkenproteine, Weizenkleber, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).**

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 Quarkteig mit einer lockeren Mohnmasse, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.224 kJ	292 kcal	vegetarisch:	<b>p</b>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	14 g		vegan:	..
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,3 g		palmölfrei:	..
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	35 g		laktosefrei*:	..
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	20 g		enthält Alkohol:	..
E. coli	10	100	Eiweiß:	5,0 g			
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,31 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:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	3024 g	
Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	9299 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	542,0 kg	470.4 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.