

Artikel 550

Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 2600 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005505 Umkarton: 4002197905508

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

52,8 % Zwetschgen (können Zwetschgensteine enthalten), Wasser, 8,3 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,9 % Butter, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Salz, Magermilchpulver, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Emulgator (E 322), Milcheiweiß, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos, Sal), Vollei, Glukose-Fruktose-Sirup, Speisequark Magerstufe, modifizierte Stärke, Dextrose, Stärke (Weizen), Schlagsahne (CH: Halbrahm), Weizenquellmehl, Süßmolkenpulver, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 415), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Magermilchpulver, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Zimt, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407, E 410), natürliches Aroma, Molkenproteine, Säuerungsmittel (E 331).**

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit Persipan

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Quarkteig mit saftigen Zwetschgen in feiner aromatischer Creme mit Persipan. Der Kuchen ist bedeckt mit krossen Butterstreuseln, die leicht abgeglänzt wurden.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	846 kJ	202 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		8,0 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		4,1 g	Vegetarier: p
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		29 g	Veganer: ..
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		17 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,5 g	
Schimmelpilze	1000	--	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 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	2817 g	
	Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	8689 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	507,9 kg	436.8 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.