

Artikel 598

**Käse-Blechkuchen (tiefgefroren), 2600 g e**



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197005987 Umkarton: 4002197905980

**Abmessungen:**

38 x 25 cm, h = 32 +/- 4 mm

**Zutaten:**

Wasser, 16,7 % **Speisequark Magerstufe, Vollei**, 11,2 % **Sauerrahm**, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, **Hühnereieweißpulver**, Dextrose, Glukosesirup, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), **Weizenquellmehl**, Stabilisatoren (E 415, E 412), Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Säuerungsmittel (E 330), **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), **Molkenproteine**, **Weizenkleber**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Saftige Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm auf einem lockeren Quarkteig, mit Eierscheckeguss.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 818 kJ 195 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 6,7 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
	Kohlenhydrate: 27 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
	davon Zucker: 19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Eiweiß: 6,5 g	
	Salz: 0,50 g	
	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
<b>Aerobe Keimzahl</b> Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]		
100 000 --		
<b>Enterobacteriaceae</b> 100 1 000		
<b>E. coli</b> 10 100		
<b>Schimmelpilze</b> 1000 --		
<b>S. aureus</b> 10 100		
<b>präsumtive Bacillus cereus</b> 100 1 000		
<b>Salmonellen</b> nicht nachweisbar in 25 g		
<b>Listeria monocytogenes</b> 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	2824 g	
Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	8699 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	508,4 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.