

Artikel 163

Erdbeer-Tarte (tiefgefroren), 1650 g



EAN:

in 12 Portionen geschnitten

Stück: 4002197010264

Umkarton: 4002197910267

Abmessungen:

d = 28 cm; h= 40 +/- 4mm

Zutaten:

37,9 % Erdbeeren, Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, 4,3 % **Joghurt**, **Vollei**, **Butter**, **Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 401, E 410, E 440), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 330, E 331, E 300), färbende Pflanzenextrakte (Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel, Karotte, schwarze Karotte), Geliermittel (E 407, E 410), **Milcheiweiß**, natürliches Aroma, Salz, Emulgator (E 471), Maltodextrin, Säureregulator (E 330).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine.

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Knuspriger Buttermürbteig mit Joghurt-Puddingmasse gefüllt mit einer Erdbeer-Fruchtzubereitung und halben Erdbeeren, abgeglänzt mit Gelee und ausgarniert mit Haselnüssen.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	811 kJ	194 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		5,4 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		2,8 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		32 g	Vegetarier: p
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		22 g	Veganer: ..
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,9 g	
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:		0,15 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 14 Lagen 56 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1874 g	
	Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	7821 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	459 kg	369.6 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.