

Artikel 575

Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte (tiefgefroren) - mit kakaohaltiger Fettglasur, 1700 g e

geschnitten in 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010363

Umkarton: 4002197910366

Abmessungen:

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

Zutaten:

23,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,0 % Himbeeren, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), 5,0 % **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), 3,5 % Schokoladenstreusel (Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup), **Weizenmehl**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, 1,7 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel (E 341, E 450, E 500), Gelatine, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 516), Salz, Geliermittel (E 406), Zitronensaftkonzentrat, **Laktose**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Glukosesirup.

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



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeerbereitung und lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.382 kJ 330 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	21 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,5 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	32 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	22 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,8 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,34 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/ 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:

Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette

3 Kuchen / VE

8 VE / Lage

9 Lagen

72 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

27.0 x 39.2 x 5.4 cm

1933 g

Umkarton

40.0 x 27.2 x 17.0 cm

6037 g

Palette

120.0 x 80.0 x 168.0 cm

456,0 kg

367.2 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Die Spezifikationen unserer Produkte werden bei Rezepturanpassungen auf der Homepage aktualisiert und sind tiefgefroren max. 18 Monate haltbar. Die Angaben auf dem Etikett sind verbindlich, können aber einer vorherigen Version der Spezifikation entsprechen. Diese unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.