

Art. Nr.: 021452	EAN: 8007574014527	Hersteller GLN 8007574000001	Intrastat 19059070
-------------------------	---------------------------	-------------------------------------	---------------------------

Produkt - beschreibung	Mürbeteigboden mit feiner Limonenpatisseriecreme, bedeckt mit abgeflämmt Baiserhaube ø 27 cm
-----------------------------------	--

Zutaten: Zucker, WEIZENMEHL, EIER, Pflanzenmargarine [Pflanzenfett (Palme, Kokosnuß), Pflanzenöl(Sonnenblumen), Wasser, Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator Zitronensäure, Aromen], Wasser, REHYDRIERTES EIWIEISS, REHYDRIERTE MAGERMILCH, Zitronensaft (4%), Pflanzenfett (Palme), Pflanzenöl (Sonnenblume), modifizierte Stärke, Glukosesirup, LAKTOSE, Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Glukose-Fruktose-Sirup, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat und Dinatriumdiphosphat, Stärke(WEIZEN), MILCHEIWEISS, Aromen, , Säureregulator Zitronensäure, Salz, Maltodextrine. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zubereitungs- empfehlung	Aus dem Karton entnehmen und über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 4-5 Stunden auftauen lassen.
-------------------------------------	--

Aufbewahrung	Bei -18°C : siehe Kartonaufdruck /Bei 4°C ca. 3 Tage
---------------------	--

Palettendaten	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Nettogewicht VE(g) 1000	Farbstoff <input type="checkbox"/> Nein	Brennwert kj / kcal 1342 / 320 <small>in Gramm</small>
Bruttogewicht VE(g) 1295	Konservierungstoff <input type="checkbox"/> Nein	Fett 13,8
Inhalt VE 14	Antioxidationsmittel <input type="checkbox"/> Nein	davon ges. Fettsäuren 6
VE / Lage 8	Geschmacksverstärker <input type="checkbox"/> Nein	Kohlenhydrate 44
Lagen / Palette 19	geschwefelt <input type="checkbox"/> Nein	davon Zucker 27,3
VE / Palette 152	geschwärzt <input type="checkbox"/> Nein	Eiweiß 4,5
Pal. Typ Euro 1	gewachst <input type="checkbox"/> Nein	Salz 0,2
Pal. Höhe in mm 1530	Expr1032 <input type="checkbox"/> Nein	
Pal. Gewicht in g 198360g		

Verpackung	Mikrobiologische Faktoren
Kartonmaße (mm) 310 x 310 x 70	<small>Werte in KBE/g</small>
Papier / Pappe 165	Gesamtkeimzahl 500 000 KBE
Kunststoffe 0	Coliforme 1000 KBE
Verbunde 130	E. Coli 50 KBE
Glas 0	St. Aureus 100 KBE
Aluminium 0	Salmonella sp. n.n. / 25g
Keramik 0	L Monocytogenes n.n. / 25g

Sonstiges	
MHD (in Monaten)	12 Monate
Lot Kennz.	Jahr/Lfd Tag
Lagerbedingungen	- 18 Grad C
Garantierte RLZ	90 Tage

Zertifizierung:
BRC Certificate Number: C0085067

GMO	<input type="checkbox"/> Nein
-----	-------------------------------

Allergene		
Gluten und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	Weizenerzeugnisse
Krebstiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Eier und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	Eierzeugnisse
Fisch und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Erdnüsse und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Soja und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> KK	
Milch und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	Milcherzeugnisse
Nüsse und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> KK	
Sellerie und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Senf und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Sesam und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Schwefeldioxid u. Sulfite	<input type="checkbox"/> Nein	
Lupine und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	
Weichtiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	

