

Art. Nr.: 021290	EAN: 8007574012905	Hersteller GLN 8007574000001	Intrastat 19059070
-------------------------	---------------------------	-------------------------------------	---------------------------

Produkt - beschreibung	Feine Patisseriecreme mit Zitronengeschmack auf Mürbeteigboden. Dekoriert mit Pinienkernen, Mandeln und Puderzucker. Ø 27cm
-----------------------------------	---

Zutaten:	WEIZENMEHL, Zucker, REHYDRIERTE MAGERMILCH, Pflanzenmargarine[Pflanzenfette (Palme, Kokos), Pflanzenöl(Sonnenblumen), Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator Zitronensäure, Aromen], Wasser, Glukose- Fruktose-Sirup, EIGELB, MANDELN, modifizierte Stärke, Dextrose, EIER, MILCHEIWEISS, Pinienkerne, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, Pflanzenfette(Palmkern, Kokos), Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat und Dinatriumdiphosphat, Aromen, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Maltodextrin, Salz. Kann Spuren von Soja enthalten.
-----------------	--

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

Aufbewahrung	Bei -18°C : siehe Kartonaufdruck /Bei 4°C ca. 6 Tage
---------------------	--

Palettendaten	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Nettogewicht VE(g) 1300	Farbstoff <input type="checkbox"/> Nein	Brennwert kj / kcal 1366 / 325 <small>in Gramm</small>
Bruttogewicht VE(g) 1610	Konservierungstoff <input type="checkbox"/> Nein	Fett 11,8
Inhalt VE 14	Antioxidationsmittel <input type="checkbox"/> Nein	davon ges. Fettsäuren 5,3
VE / Lage 8	Geschmacksverstärker <input type="checkbox"/> Nein	Kohlenhydrate 49,4
Lagen / Palette 27	geschwefelt <input type="checkbox"/> Nein	davon Zucker 29,3
VE / Palette 216	geschwärzt <input type="checkbox"/> Nein	Eiweiß 4,8
Pal. Typ Euro 1	gewachst <input type="checkbox"/> Nein	Salz 0,06
Pal. Höhe in mm 1845	Expr1032 <input type="checkbox"/> Nein	
Pal. Gewicht in g 367760g		

Verpackung	Sonstiges	Mikrobiologische Faktoren
Kartonmaße (mm) 315 x 300 x 63	Phosphat <input type="checkbox"/> Nein	<small>Werte in KBE/g</small>
Papier / Pappe 180	Phenylalaninquelle <input type="checkbox"/> Nein	Gesamtkeimzahl 500 000 KBE
Kunststoffe 0	coffeinhaltig <input type="checkbox"/> Nein	Coliforme 1000 KBE
Verbunde 130	chininhaltig <input type="checkbox"/> Nein	E. Coli 50 KBE
Glas 0		St. Aureus 100 KBE
Aluminium 0	MHD (in Monaten) 12 Monate	Salmonella sp. n.n. / 25g
Keramik 0	Lot Kennz. Jahr/Lfd Tag	L Monocytogenes n.n. / 25g
Tara ges. in g 310	Lagerbedingungen - 18 Grad C	
	Garantierte RLZ 90 Tage	

Allergene	Zertifizierung:
------------------	------------------------

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"/> Ja	Mandeln
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	

BRC Certificate Number: C0085067

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

