

Artikel 640

**Nuss-Sahnetorte (tiefgefroren), 1900 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197006403 Umkarton: 4002197200214

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 80 +/-4 mm

**Zutaten:**

51,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 4,0 % **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (E 322)), Gelatine, pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (E 475), Salz, natürliches Aroma.

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

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

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Aus frischer Sahne, gerösteten Haselnüssen, hellen und dunklen Böden. Der Schokoladenboden wird als Kuppel zwischen den hellen Böden eingelegt. Als Dekor dienen gehackte und geröstete Haselnüsse und eine kakaohaltige Fettglasur.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 1.206 kJ 288 kcal Fett: 20 g davon gesättigte Fettsäuren: 11 g Kohlenhydrate: 23 g davon Zucker: 18 g Eiweiß: 4,2 g Salz: 0,20 g  Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		<b>Ernährung:</b>  Vegetarier: <input type="checkbox"/> Veganer: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	100 000	--		
Enterobacteriaceae	100	1 000		
E. coli	10	100		
Schimmelpilze	1000	--		
S. aureus	10	100		
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 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2139 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	8932 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	271,4 kg
			212.8 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.