

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.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.206 kJ</td> <td>288 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,20 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	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	<p>Ernährung:</p> <p>Vegetarier: <input type="checkbox"/></p> <p>Veganer: <input type="checkbox"/></p>
	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																																																	
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																																																

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

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
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.