

Artikel 275

Erdbeerkuchen (tiefgefroren), 2250 g



ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010073 Umkarton: 4002197910076

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

27,6 % Erdbeeren, Wasser, 14,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Weizenmehl**, Zucker, **Vollei, Mandelkerne**, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Himbeeren, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, Dextrose, **Buttermilchpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), getrockneter Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 410), Säuerungsmittel (E 330, E 331, E 300), Geliermittel (E 407, E 410), Gelatine, **Joghurtpulver**, **Süßmolkenpulver**, Emulgator (E 475), **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, Salz, färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel), Stabilisatoren (E 410, E 440), Maltodextrin, Säureregulator (E 330), Glukosesirup.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Erdbeerhälften, überdeckt mit einem fruchtigen Geleeguss. Zwei helle Biskuitböden auf einem knusprigen Mürbeteigboden, die mit einer feinen Bottermelk-Sahne gefüllt sind. Als Randgarnierung gehackte Mandeln.

| Mikrobiologische Daten: | | | Durchschn. Nährwerte pro 100 g: | | Ernährung: | |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|--|--------|------------|--------------------------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB | | | Energie | 782 kJ | 187 kcal | |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM | | | Fett: | | 6,6 g | Vegetarier: <input type="checkbox"/> |
| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren: | | 3,9 g | Veganer: <input type="checkbox"/> |
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | Kohlenhydrate: | | 29 g | |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 | davon Zucker: | | 20 g | |
| E. coli | 10 | 100 | Eiweiß: | | 2,4 g | |
| Schimmelpilze | 1 000 | -- | Salz: | | 0,21 g | |
| S. aureus | 10 | 100 | | | | |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 | Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen. | | | |
| 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 9 Lagen 36 VE / Palette

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

Verpackungsmaße:

| | | | |
|----------------------|-------------------------|----------|--------|
| Faltschachtel/Beutel | 29.8 x 29.4 x 7.7 cm | 2491 g | |
| Umkarton | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm | 10288 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 391,6 kg | 324 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.