

Artikel 630

Käse-Sahnetorte (tiefgefroren), 1800 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197006304 Umkarton: 4002197200207

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 70 +/- 4 mm

Zutaten:

42,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, **Vollei, Weizenmehl**, 6,0 % **Speisequark Magerstufe, Joghurt**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420, E 422), Invertzuckersirup, Gelatine, Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren (E 475, E 471), Säuerungsmittel (E 330), **Süßmolkenpulver**, modifizierte Stärke, **Buttermilchpulver**, getrockneter Glukosesirup, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 410), pflanzliches Fett (Sal), **Magermilchpulver**.

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:

Aus frischer Sahne, Quark und Joghurt sowie feinen hellen Böden. Abgedeckt mit einem Rührteigdeckel und Dekorpuder.

| <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>1.085 kJ</td> <td>259 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>8,9 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>4,7 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,26 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p> | Energie | 1.085 kJ | 259 kcal | Fett: | | 15 g | davon gesättigte Fettsäuren: | | 8,9 g | Kohlenhydrate: | | 27 g | davon Zucker: | | 17 g | Eiweiß: | | 4,7 g | Salz: | | 0,26 g | <p>Ernährung:</p> <p>vegetarisch: ..</p> <p>vegan: ..</p> <p>palmölfrei: ..</p> <p>laktosefrei*: ..</p> <p>enthält Alkohol: ..</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 | 1.085 kJ | 259 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | | 15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | | 8,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | | 27 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | | 17 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | | 4,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | | 0,26 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 | 2034 g | |
| Umkarton | 60.7 x 30.4 x 22.1 cm | 8495 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 169.7 cm | 259,2 kg | 201.6 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.