

Artikel 600

**Original Schwarzwälder Kirschtorte  
 (tiefgefroren), 2100 g e**



ungeschnitten, ergibt 16 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197010134 Umkarton: 4002197910137

**Abmessungen:** d = 28 cm, h = 85 +/- 4 mm

**Zutaten:** 39,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 9,2 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), **Vollei, Weizenmehl**, 3,2 % Schwarzwälder Kirschwasser, Stärke (**Weizen**), 2,1 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, färbender Pflanzenextrakt (Traube), Säuerungsmittel (E 330)), modifizierte Stärke, 0,8 % stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Gelatine, Reismehl, Emulgatoren (E 475, E 433), pflanzliches Öl (Raps), Glukosesirup, natürliches Aroma.

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, saftigen Sauerkirschen und Kirschwasser, sowie zarten Schokoladenböden. Die Randgarnierung besteht aus Schokoladenkuvertüre-Spänen. Original mit Sahnekuppel. Enthält Alkohol.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 1.069 kJ 255 kcal Fett: 14 g davon gesättigte Fettsäuren: 8,7 g Kohlenhydrate: 26 g davon Zucker: 16 g Eiweiß: 3,6 g Salz: 0,15 g  Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			<b>Ernährung:</b> vegetarisch: .. vegan: .. palmölfrei: p laktosefrei*: .. 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							

**Haltbarkeit:** 18 Monate ab Herstellung **Lagerung/ Transport:** 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	2334 g	
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9695 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	292,8 kg	235.2 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.