

Artikel 100

Sachertorte (tiefgefroren), 1400 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010417 Umkarton: 4002197910410

Abmessungen:

d = 28 cm, h: 54 +/- 4 mm

Zutaten:

Vollei, 14,9 % Schokololade (Kakaomasse, Zucker, **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Kakaobutter, pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), 13,5 % Aprikosenzubereitung (45,0 % Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel (E 440), Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331)), **Weizenmehl**, **Butterreinfett**, Zucker, Feuchthaltemittel (E 420), 2,1 % stark entölter Kakao, **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Kakaomasse, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), **Haselnusskerne**, Kakaobutter, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481, E 322), **Magermilchpulver**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), Zimt, Salz, **Süßmolkenpulver**, natürliches Aroma, Farbstoff (E 171).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine feine Sachermasse und saftige Aprikosenfüllung treffen auf einen hochwertigen Überzug aus köstlicher Schokolade. Dekor mit Schokoladenaufleger.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.687 kJ	403 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		25 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		14 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		38 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		25 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		7,0 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,35 g		
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
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 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1604 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6722 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	263,3 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.