

Artikel 203

**Gourmet Apfeltorte laktosefrei\* (tiefgefroren),  
 2250 g e**



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197010028      Umkarton: 4002197910021

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 55 +/- 4 mm

**Zutaten:**

69,9 % Äpfel, **Weizenmehl**, Zucker, Stärke (**Weizen**), Wasser, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sal), 1,5 % Apfelpüree, **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Dextrose, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 415), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Geliermittel (E 407, E 410), Salz, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), **Molkenproteine**.

\*Laktosegehalt <0,01 g/100 g. 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:** Ein Mürbteig mit Äpfeln gefüllt, mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und dünnem Gelee bedeckt.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	690 kJ    165 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	3,5 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	30 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	17 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:	1,7 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,15 g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2426 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10025 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	382,2 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.