

Artikel 534

Beeren-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2650 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010301 Umkarton: 4002197910304

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 41 +/- 4 mm

Zutaten:

14,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 11,8 % rote Johannisbeeren, **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, Invertzuckersirup, **Weizenmehl**, 4,7 % Himbeeren, 4,7 % Erdbeeren, 4,7 % schwarze Johannisbeeren, 3,1 % Wildheidelbeeren, Stärke (**Weizen**), stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Stabilisatoren (E 410, E 440), Reismehl, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Säuerungsmittel (E 330, E 331), pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren (E 475, E 433), natürliches Aroma, Geliermittel (E 407, E 410), **Magermilchpulver**, Backtriebmittel (E 500), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel, Karotte), Salz, **Laktose**, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401), Säureregulator (E 330).

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:** Feine Sahne mit Vanille-Geschmack zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf saftige Waldbeeren in Geleeguss.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 835 kJ 199 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
	Fett: 5,9 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,4 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 32 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 24 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 2,7 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,17 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/ 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel 39.8 x 27.2 x 6.8 cm	2911 g	
	Umkarton 41.2 x 27.8 x 21.3 cm	8987 g	
	Palette 120.0 x 80.0 x 164.1 cm	524,6 kg	445.2 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.