

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.

<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	835 kJ 199 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	5,9 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	3,4 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	32 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	24 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:	2,7 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,17 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/ 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.