

Artikel 529

Mandel-Bienenstich-Schnitte
 (tiefgefroren), 1800 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010226 Umkarton: 4002197910229

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten:

37,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, 4,9 % **Mandelkerne**, pflanzliches Fett (Palm), Glukosesirup, **Vollei**, Hefe, modifizierte Stärke, Dextrose, **Süßmolkenpulver**, **Vollmilchpulver**, Gelatine, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Stärke (**Weizen**), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472 e), **Weizenkleber**, **Hühnereierweißpulver**, Salz, **Laktose**, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Sahnefüllung mit Vanillegeschmack zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer feinen Karamellglasur.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.313 kJ 314 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 19 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 9,6 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 30 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 14 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 5,3 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,47 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 8 Lagen 64 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.2 x 6.8 cm	2042 g	
Umkarton	41.2 x 27.8 x 21.3 cm	6380 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	429,6 kg	345.6 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.