

Artikel 200

**Apfelkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren),
 2.000 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 12-14 Portionen

EAN: Stück: 4002197010325 Umkarton: 4002197910328

Abmessungen: d = 28 cm, h= 32 +/- 4 mm

Zutaten: 48,6 % Apfel, 17,5 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter*, Glu**
 modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver, Magermilchpulver**, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose,
 färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), **Weizenmehl, Zucker, Stärke (Weizen)**,
 pflanzliches Fett (Palm), 2,1 % Sultaninen, **Vollei**, 1,7 % Apfelpüree, Wasser, modifizierte Stärke, pflanzliche
 Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsaamen), **Weizenquellmehl**,
 Säuerungsmittel (E 330, E 450), Verdickungsmittel (E 412, E 415), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i),
 Zimt, Dextrose, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte
 (Karotte, Färberdistel), **Weizengluten, Molkenproteine**.

*Das Enderzeugnis enthält 4,3 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Ein Mürbteigboden mit saftig-aromatischen Apfelstücken und Sultaninen, abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.011 kJ	241 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		7,1 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,9 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		40 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		20 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,7 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,25 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: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.5 x 29.4 x 5.2 cm	2149 g	
	Umkarton	59.2 x 30.0 x 10.8 cm	8869 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 155.4 cm	482,5 kg	416 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