

Artikel 536 Himbeer-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2500 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010318 Umkarton: 4002197910311

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

Zutaten: 28,6 % Himbeeren, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 12,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), stark entölter Kakao, Emulgatoren (E 472 b, E 481), Säureregulatoren (E 331, E 330), Geliermittel (E 407), **Süßmolkenpulver**, Gelatine, pflanzliches Öl (Raps), Backtriebmittel (E 500), **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 410, E 401), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel, Karotte), färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, Holunderbeere), **Milchweiß**, Salz, Erdbeersaftkonzentrat, **Laktose**, Glukosesirup, Stabilisatoren (E 516, E 450), Maltodextrin.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: keine
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Ein heller und ein Schoko-Tortenboden, gefüllt mit einer Sahne mit Vanillegeschmack. Die Schnitte ist üppig mit Himbeeren bedeckt und mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 779 kJ 186 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
	Fett: 5,1 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 2,9 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 31 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 2,7 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,22 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: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2735 g
	Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	8539 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	499,5 kg 420 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.