

Artikel 567

**Wiener Apfel-Blechkuchen (tiefgefroren),  
 1900 g e**



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005673 Umkarton: 4002197905676

**Abmessungen:** 38 x 25 cm, h = 46 +/- 4 mm

**Zutaten:** 32,0 % Äpfel, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Zucker, **Vollei**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, Wasser, 2,7 % **Haselnusskerne**, 2,7 % **Walnusskerne**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, Dextrose, Salz, **Vollmilchpulver**, natürliches Aroma, Emulgator (E 322).

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

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

**Produktbeschreibung:** Eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feinen Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit Haselnussblättchen, die mit einer Karamellglasur leicht bedeckt sind.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.500 kJ	358 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		22 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		2,1 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		36 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g		
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,8 g	enthält	<input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,53 g	Alkohol:	<input type="checkbox"/>
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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2116 g	
	Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	6682 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 180.6 cm	448,9 kg	364.8 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