

Artikel 583

**Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen (tiefgefroren),  
 2800 g e**



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005833 Umkarton: 4002197905836

**Abmessungen:** 38 x 25 cm; h = 35 +/- 4 mm

**Zutaten:** Wasser, Zucker, 9,8 % Mohn, 8,2 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter<sup>\*</sup>, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Weizenmehl, Butterreinfett, Vollei, Weizenquellmehl, pflanzliches Fett (Palm), Speisequark Magerstufe, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Kartoffelflocken, Stärke (Weizen), Magermilchpulver, Hühnereineiweißpulver, Verdickungsmittel (E 401, E 415), Säureregulator (E 263), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Zimt, Säuerungsmittel (E 450, E 331, E 330), Emulgatoren (E 481, E 472 e, E 472 b, E 471), Backtriebmittel (E 500), Feuchthaltemittel (E 420), natürliches Aroma, Salz, stark entölt Kakao, Dextrose, **Weizengluten, Molkenproteine**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Stabilisator (E 516), **Milcheiweiß**.**

\*Das Enderzeugnis enthält 2,0 % Butter.

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

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

**Produktbeschreibung:** Ein Quarkteig mit einer lockeren Mohnmasse, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.175 kJ 281 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 14 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 6,2 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl 100 000 --	Kohlenhydrate: 33 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 18 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 4,8 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,29 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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	3021 g
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	9301 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	542,2 kg 470.4 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