

Artikel 600

**Original Schwarzwälder Kirschtorte
 (tiefgefroren), 2.180 g e**



ungeschnitten, ergibt 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197010707 Umkarton: 4002197910700

Abmessungen: d = 28 cm, h = 85 +/- 4 mm

Zutaten: 39,5 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 9,2 % Sauerkirschen, **Vollei, Weizenmehl**, 3,2 % Schwarzwälder Kirschwasser, Stärke (**Weizen**), 2,1 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), 2,0 % Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, schwarze Johannisbeere, Rettich)), modifizierte Stärke, 0,8 % stark entöltter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Gelatine, Emulgatoren (E 472 b, E 481), pflanzliches Öl (Raps), **Laktose**, Säuerungsmittel (E 331), Backtriebmittel (E 500), Glukosesirup, **Milcheiweiß**, natürliches Aroma.

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

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

Produktbeschreibung: Aus frischer Sahne, einer saftigen Sauerkirschezubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser, sowie zarten Schoko-Tortenböden. Die Randgarnierung besteht aus Schokoladenkuvertüre-Spänen. Original mit Sahnekuppel. Enthält Alkohol. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	1.061 kJ	253 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:		14 g	vegan:	<input type="checkbox"/>	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:		8,7 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>	
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:		26 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>	
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:		16 g	enthält Alkohol:	<input checked="" type="checkbox"/>	
S. aureus	10	100	Eiweiß:		3,6 g			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:		0,16 g			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.					
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 7 Lagen 28 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 10.5 cm	2409 g	
	Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	10009 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	301,6 kg	244.16 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.