

Artikel 107

**Karotten-Nuss-Kuchen (tiefgefroren),
 1400 g e**



EAN:

Stück: 4002197001071 Umkarton: 4002197901074

Abmessungen:

d: 28 cm, h: 42 +/- 4 mm

Zutaten:

Zucker, 16,7 % Karotten, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Wasser, 2,8 % **Haselnusskerne**, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palm), **Magermilchpulver**, **Mandelkerne**, **Laktose**, **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420, E 1103), Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Emulgatoren (E 471, E 322), Kakaobutter, **Süßmolkenpulver**, Salz, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Spirulina, Paprika, Apfel, Tomate).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

Keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Saftige Rührmasse mit Karotten und Haselnüssen, und einem Überzug aus Fettglasur. Marzipanaufleger liegen bei.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.565 kJ	374 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	21 g		vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g		palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	42 g		laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	25 g		
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,5 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,56 g		
S. aureus	10	100				enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000				
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: 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: PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1658 g	
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6953 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	271,6 kg	201.6 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.