

Artikel 168

**Johannisbeer-Himbeer-Tarte  
 (tiefgefroren), 1450 g e**



vorgeschnitten in 12 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010660      Umkarton: 4002197910663

**Abmessungen:**

d = 28 cm

**Zutaten:**

15,6 % rote Johannisbeeren, Wasser, Zucker, 11,9 % Streusel (**Weizenmehl**, Zucker, 24,9 % **Butter**, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Dextrose, Salz, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), **Weizenmehl**, 9,3 % Himbeeren, 4,9 % **Joghurt**, **Butter**, **Vollei**, **Speisequark Magerstufe**, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Glukose-Fruktose-Sirup, **Süßmolkenpulver**, Stärke (**Weizen**), **Magermilchpulver**, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Geliermittel (E 406, E 407, E 410), Salz, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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:**

Ein leckerer Buttermürbteig gefüllt mit einer Joghurt-Puddingmasse und einer Himbeerzubereitung. Mit roten Johannisbeeren belegt und mit krossen Streuseln abgedeckt.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	1.044 kJ    249 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	7,9 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	39 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	23 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:	3,8 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,17 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:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette    4 Kuchen / VE    4 VE / Lage    14 Lagen    56 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1608 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	6696 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	396,3 kg	324.8 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 einmal ab.