

Artikel 575

Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte (tiefgefroren) - mit kakaohaltiger Fettglasur, 1700 g e

geschnitten in 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010363 Umkarton: 4002197910366

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

23,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,4 % Himbeeren, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), 4,9 % **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), 3,5 % Schokoladenstreusel (Zucker, stark entölt Kakao, Kakaomasse, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator (E 322)), **Weizenmehl**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölt Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412), natürliches Aroma, Emulgator (E 471), Salz, Geliermittel (E 406), Zitronensaftkonzentrat, **Laktose**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Glukosesirup.



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeerfruchtfüllung und lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.373 kJ 328 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 20 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 6,5 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 32 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 21 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 3,7 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,34 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:

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 9 Lagen 72 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel 39.8 x 27.1 x 5.5 cm	1924 g	
Umkarton 41.2 x 28.0 x 17.6 cm	5999 g	
Palette 120.0 x 80.0 x 173.4 cm	453,2 kg	367.2 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.