

Artikel 600

Original Schwarzwälder Kirschtorte (tiefgefroren), 2180 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)), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, färbender Pflanzenextrakt (Traube), Säuerungsmittel (E 330)), modifizierte Stärke, 0,8 % stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Gelatine, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren (E 475, E 433), **Laktose**, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma.

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: 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 Kirschkern enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.071 kJ	256 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		14 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		8,9 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		26 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		16 g	enthält Alkohol:	<input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,6 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,14 g		
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000					
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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	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

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.