

Artikel 645

**Frischkäse-Sahnetorte (tiefgefroren), 1950 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010196 Umkarton: 4002197910199

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 60 +/- 4 mm

**Zutaten:**

26,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,6 % Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, 8,2 % **Speisequark Magerstufe, Weizenmehl**, 7,7 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), **Magermilchjoghurt**, Invertzuckersirup, Gelatine, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Feuchthaltemittel (E 420), modifizierte Stärke, Reismehl, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgatoren (E 475, E 433), Salz, Verdickungsmittel (E 410, E 407), **Laktose, Magermilchjoghurtpulver**, Glukosesirup, Geliermittel (E 407, E 410), Backtriebmittel (E 500), **Süßmolkenpulver**, Dextrose, 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:**

Mit Frischkäse verfeinerte Sahne auf einem Kekskrümelteig. Darauf ein heller Tortenboden, dekoriert mit saftigen Mandarinen, die mit Gelee überzogen sind. Kann Mandarin-Orangen-Kerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.031 kJ	246 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		15 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		9,2 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		23 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		15 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,2 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,28 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 9 Lagen 36 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2154 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	8922 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	342,5 kg	280.8 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.