

Artikel 230

**Kirschkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren),  
 1900 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197010059 Umkarton: 4002197910052

**Abmessungen:** d = 28 cm, h = 45 +/- 4 mm

**Zutaten:** 27,2 % Sauerkirschen, 16,5 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter\*, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Zucker, Weizenmehl, Sauerrahm, Vollei, Speisequark Magerstufe, Stärke (Weizen), pflanzliches Fett (Palm), Wasser, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 415), Magermilchpulver, Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Stabilisator (E 450), Salz, Dextrose, natürliches Aroma, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471), Zimt, Laktose, Weizengluten, Molkenproteine, Säuerungsmittel (E 330), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).**

\*Das Enderzeugnis enthält 4,0 % Butter.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:** keine.  
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Ein Mürbteig gefüllt mit Kirschen in einem Rahmguss, abgedeckt mit knusprigen Butterstreuseln. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.071 kJ 256 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 8,6 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 4,6 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
	Kohlenhydrate: 39 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
	davon Zucker: 21 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Eiweiß: 4,7 g	
	Salz: 0,24 g	
	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
<b>Mikrobiologische Daten:</b>		
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		
Aerobe Keimzahl	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Enterobacteriaceae	100	1 000
E. coli	10	100
Schimmelpilze	1000	--
S. aureus	10	100
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:** Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:** Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	29.5 x 29.4 x 5.2 cm	2046 g
	Umkarton	59.2 x 30.0 x 10.8 cm	8457 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 155.4 cm	461,1 kg 395.2 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