

Artikel 255

**Himbeer-Käse-Sahnetorte (tiefgefroren),
 2500 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197010103 Umkarton: 4002197910106

Abmessungen: d = 28 cm, h = 70 +/- 4 mm

Zutaten: 21,0 % Himbeeren, 19,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, 6,6 % **Buttermürbteig (Weizenmehl, Zucker, 14,6 % Butter, Vollei, Wasser, Stärke (Weizen), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500)), Vollei, Weizenmehl, Mandelkerne, 2,2 % Speisequark Magerstufe, Stärke (Weizen), 1,1 % Joghurt, rotes Johannisbeerpüree, Himbeerpüree, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Gelatine, modifizierte Stärke, stark entölter Kakao, Säuerungsmittel (E 331, E 330), Emulgatoren (E 472 b, E 481), Gelmittel (E 407), pflanzliches Öl (Raps), natürliches Zitronen-Aroma, Magerquarkpulver, Magermilchjoghurtpulver, Backtriebmittel (E 500), Dextrose, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 410), Buttermilchpulver, Glukosesirup, Stabilisatoren (E 440, E 412, E 406), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel), färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, schwarze Karotte, Holunderbeere), Zitronensaftkonzentrat, Salz, **Milcheiweiß**, Erdbeersaftkonzentrat, **Magermilchpulver**, Maltodextrin.**

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

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

Produktbeschreibung: Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Gelee liegt auf dunklem Tortenboden. Darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Torten- und Buttermürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

| <p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | 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 | | <p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>938 kJ</td> <td>224 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td colspan="2">9,3 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td colspan="2">4,9 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td colspan="2">30 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td colspan="2">18 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td colspan="2">4,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td colspan="2">0,19 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p> | Energie | 938 kJ | 224 kcal | Fett: | 9,3 g | | davon gesättigte Fettsäuren: | 4,9 g | | Kohlenhydrate: | 30 g | | davon Zucker: | 18 g | | Eiweiß: | 4,0 g | | Salz: | 0,19 g | | <p>Ernährung:</p> <p>vegetarisch: <input type="checkbox"/></p> <p>vegan: <input type="checkbox"/></p> <p>palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>laktosefrei*: <input type="checkbox"/></p> <p>enthält Alkohol: <input type="checkbox"/></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------|-----------------|---------|----|--------------------|-----|-------|---------|----|-----|---------------|------|----|-----------|----|-----|----------------------------|-----|-------|-------------|---------------------------|--|------------------------|---------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|----------|-------|-------|--|------------------------------|-------|--|----------------|------|--|---------------|------|--|---------|-------|--|-------|--------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie | 938 kJ | 224 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | 9,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | 30 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | 18 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | 4,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | 0,19 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 7 Lagen 28 VE / Palette

| | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|---------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Verpackungsmaße: Faltschachtel | 29.2 x 29.2 x 10.5 cm | 2732 g |
| Umkarton | 59.3 x 29.4 x 21.3 cm | 11301 g |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 164.1 cm | 337,7 kg 280 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.