

**Artikel 270 Himbeerkuchen (tiefgefroren), 2050 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197010066 Umkarton: 4002197910069

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

**Zutaten:** 22,5 % Himbeeren, 16,5 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 8,0 % **Buttermürbteig (Weizenmehl, Zucker, 14,6 % Butter, Vollei, Wasser, Stärke (Weizen), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500))**, Zucker, **Vollei, Weizenmehl, Mandelkerne, Stärke (Weizen)**, rotes Johannisbeerpüree, Himbeerpüree, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Geliemittel (E 407), Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulator (E 331), **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 475, E 433), Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406, E 516, E 450), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 330), Backtriebmittel (E 500), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel, Karotte), färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, schwarze Karotte, Holunderbeere), Salz, Erdbeersaftkonzentrat, **Laktose**, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:** keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Aromatische Himbeeren liegen mit Gelee bedeckt auf zwei hellen Tortenböden, die mit lockerer Sahne mit Vanilleschmack gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Buttermürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

<p><b>Mikrobiologische Daten:</b>          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><b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>947 kJ</td> <td>226 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td colspan="2">8,8 g</td> </tr> <tr> <td>  davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td colspan="2">4,5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td colspan="2">32 g</td> </tr> <tr> <td>  davon Zucker:</td> <td colspan="2">19 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td colspan="2">3,4 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td colspan="2">0,18 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	947 kJ	226 kcal	Fett:	8,8 g		davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g		Kohlenhydrate:	32 g		davon Zucker:	19 g		Eiweiß:	3,4 g		Salz:	0,18 g		<p><b>Ernährung:</b></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	947 kJ	226 kcal																																																
Fett:	8,8 g																																																	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g																																																	
Kohlenhydrate:	32 g																																																	
davon Zucker:	19 g																																																	
Eiweiß:	3,4 g																																																	
Salz:	0,18 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 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 7.5 cm	2259 g
	Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	9357 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	358,2 kg
			295.2 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.