

Artikel 535

**Mandarinen-Sahneschnitte - mit 10% weniger Zucker (tiefgefroren), 2900 g e**



in 16 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005352 Umkarton: 4002197905355

**Abmessungen:** 38 x 25 cm, h = h = 52+/- 4 mm

**Zutaten:** 38,0 % Mandarin-Orangen, 16,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E 440, E 410, E 401), **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 472 b, E 481), Gelatine, Säureregulatoren (E 331, E 330), pflanzliches Öl (Raps), **Magermilchpulver**, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat (Karotte), Geliemittel (E 407), Stabilisatoren (E 333, E 516, E 450), Salz, **Milcheiweiß**, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Karotte), **Laktose**, Glukosesirup, Maltodextrin.

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

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

**Produktbeschreibung:** Zwei helle Tortenböden sind gefüllt mit einer leichten Sahne mit Vanillegeschmack. Darauf eine üppige Schicht aus einer saftigen Mandarinen-Fruchtfüllung, Mandarinenpalten und Gelee. Kann Mandarinen-Kerne enthalten.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	740 kJ 177 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	6,1 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	28 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	17 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:	2,7 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,18 g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	3135 g	
	Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	9739 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	566,7 kg	487.2 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.