

Artikel 615

## Sahnetorte Tiramisu (mit Speisequark) (tiefgefroren), 1750 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197010554 Umkarton: 4002197910557

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

**Zutaten:** 43,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Weizenmehl, Vollei**, Stärke (**Weizen**), 2,0 % **Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, Dextrose, **Hühnereieiweiß**, 1,4 % Weißwein, **Butterreinfett**, 0,8 % **Mascarponepulver**, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, **Hühnereieigelb**, 0,3 % Kaffeeextrakt, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, 0,1 % Röstkaffee, Emulgatoren (E 475, E 433, E 471, E 322), 0,1 % stark entölter Kakao, 0,1 % Rum-Verschnitt (CH: Spirituose), **Magermilchpulver**, Fruktosesirup, **Rahmpulver**, Ethanol, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), pflanzliches Fett (Sal), **Magermilchjoghurtpulver**, Kakaomasse, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 330), färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Kakaobutter, Karamellzucker, 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:** Zwei helle Tortenböden, einer davon reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen eine mit Amaretto-Geschmack verfeinerte Tiramisu-Quark-Sahne und Kaffee-Sahne. Besonderer Blickfang: dekorative Mulden auf der mit Kakaodekor bedeckten Oberfläche. Enthält Alkohol.

<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>1.131 kJ</td> <td>270 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>16 g</td> </tr> <tr> <td>  davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td>  davon Zucker:</td> <td></td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,15 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.131 kJ	270 kcal	Fett:		16 g	davon gesättigte Fettsäuren:		10 g	Kohlenhydrate:		27 g	davon Zucker:		17 g	Eiweiß:		4,2 g	Salz:		0,15 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 checked="" 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	1.131 kJ	270 kcal																																																
Fett:		16 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		10 g																																																
Kohlenhydrate:		27 g																																																
davon Zucker:		17 g																																																
Eiweiß:		4,2 g																																																
Salz:		0,15 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
<b>Verpackungsmaße:</b> Faltschachtel/Beutel	29.2 x 29.2 x 10.5 cm	1993 g
Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	8345 g
Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	255,0 kg
		196 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.