

Artikel 9111

**Eierlikör-Schoko-Sahnetorte (tiefgefroren),
 1.400 g e**



in 14 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197091119 Umkarton: 4002197991112

Abmessungen: d = 28 cm, h = 66+/- 4 mm

Zutaten: 41,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, 7,9 % Birnen, **Weizenmehl**, 6,8 % **Eierlikör** (Zucker, Wasser, **Hühnereigelb**, Ethanol, **Hühnereieiweiß**, natürliches Aroma), **Vollei**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420, E 422), Gelatine, Invertzuckersirup, 0,4 % stark entöltter Kakao, pflanzliches Öl (Raps), Dextrose, **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 472 b, E 481, E 471), Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500, E 450), Ethanol, Säuerungsmittel (E 331, E 330), Verdickungsmittel (E 410, E 440, E 401), **Magermilchpulver**, Salz, Säureregulator (E 262), **Laktose**, Glukosesirup, **Milcheiweiß**, pflanzliches Fett (Sal), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Stabilisator (E 516).

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

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

Produktbeschreibung: Saftige Birnenzubereitung in luftiger Schokosahne und eine exquisite Eierlikörsahne betten sich zwischen einen hellen Tortenboden und leckeren Rührteigboden.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 1.093 kJ 261 kcal Fett: 14 g davon gesättigte Fettsäuren: 8,7 g Kohlenhydrate: 28 g davon Zucker: 18 g Eiweiß: 4,0 g Salz: 0,25 g			Ernährung: vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/>		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.					
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							

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
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1605 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6741 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	264,0 kg	201.6 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.