

Artikel 206

Cheesecake New York Style - Käsekuchen mit Frischkäse (tiefgefroren), 1700 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197002061 Umkarton: 4002197902064

Abmessungen: d = 24 cm, h = 42 +/-4 mm

Zutaten: 42,0 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 15,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl, Vollei**, Wasser, 2,6 % **Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 412, E 401, E 407), Dextrose, **Hühnereieiweißpulver**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Säuerungsmittel (E 450, E 341), Backtriebmittel (E 500), Stabilisator (E 339).

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

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

Produktbeschreibung: Käsekuchen verfeinert mit Frischkäse und Sahne auf einem Cookie-Teig.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.156 kJ 276 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 15 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 10 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 29 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 21 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 5,1 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,54 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
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 6 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	26.1 x 26.2 x 6.6 cm	1835 g
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	11331 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	497,2 kg
			428.4 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.