

Artikel 223 Birnen-Joghurt-Kuchen (tiefgefroren), 1400 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197002238 Umkarton: 4002197902231

Abmessungen: d = 28 cm, h = 44 +/- 4 mm

Zutaten: 29,3 % Birnen, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), 7,1 % **Joghurt**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), Dextrose, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 410), stark entölter Kakao, Säureregulator (E 331), Säuerungsmittel (E 330), Gelmittel (E 508), pflanzliches Fett (Sal), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

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

Produktbeschreibung: Eine feine Sandmasse, darauf eine Joghurtmasse und Birnensegmente. Dekoriert mit Kakaodekorpuder.

<p>Mikrobiologische Daten: 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>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.230 kJ</td> <td>294 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>39 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>3,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,44 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.230 kJ	294 kcal	Fett:		14 g	davon gesättigte Fettsäuren:		1,5 g	Kohlenhydrate:		39 g	davon Zucker:		25 g	Eiweiß:		3,0 g	Salz:		0,44 g	<p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	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	1.230 kJ	294 kcal																																																
Fett:		14 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		1,5 g																																																
Kohlenhydrate:		39 g																																																
davon Zucker:		25 g																																																
Eiweiß:		3,0 g																																																
Salz:		0,44 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 10 Lagen 40 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße: Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1582 g
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6649 g
Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	287,3 kg 224 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.