

Artikel 227

Zwetschkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 1750 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010509 Umkarton: 4002197910502

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 45 +/-4 mm

Zutaten:

46,3 % Zwetschgen, Wasser, **Weizenmehl**, 8,1 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), Stärke (Weizen), Vollei, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Schlagsahne (CH: Halbrahm), Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 407, E 415), Magermilchpulver, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Weizenquellmehl, Dextrose, Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Salz, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Zimt, Laktose, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Säureregulator (E 331), Weizengluten, Molkenproteine, Geliemittel (E 508), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma.**

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit Persipan

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Fruchtig-saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipannote darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit leckeren Butterstreuseln bedeckt und leicht mit Gelee abgeglänzt sind. Kann Zwetschgenkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	1.028 kJ 245 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	9,2 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	36 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:	3,2 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,24 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel	29.5 x 29.4 x 5.2 cm	1912 g	
Umkarton	59.2 x 30.0 x 10.8 cm	7921 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 155.4 cm	433,2 kg	364 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.