

Artikel 255

**Himbeer-Käse-Sahnetorte (tiefgefroren),
 2500 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197010103 Umkarton: 4002197910106

Abmessungen: d = 28 cm, h = 70 +/- 4 mm

Zutaten: 21,0 % Himbeeren, 19,5 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, 6,6 % **Buttermürbteig (Weizenmehl, Zucker, 14,6 % Butter, Vollei, Wasser, Stärke (Weizen), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500)), Vollei, Weizenmehl, Mandelkerne, Stärke (Weizen), 2,2 % Speisequark Magerstufe, 1,1 % Joghurt, rotes Johannisbeerpüree, Himbeerpüree, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Gelatine, modifizierte Stärke, stark entölter Kakao, Säureregulatoren (E 330, E 331), Reismehl, Geliermittel (E 407), pflanzliches Öl (Raps), natürliches Zitronen-Aroma, Magerquarkpulver, Magermilchjoghurtpulver, Emulgatoren (E 475, E 433), Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406), Dextrose, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500), Buttermilchpulver, Glukosesirup, färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel), färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, schwarze Karotte, Holunderbeere), Zitronensaftkonzentrat, Salz, Erdbeersaftkonzentrat, Magermilchpulver.**

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

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

Produktbeschreibung: Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Gelee liegt auf dunklem Tortenboden. Darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Torten- und Buttermürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 946 kJ 226 kcal Fett: 9,5 g davon gesättigte Fettsäuren: 5,0 g Kohlenhydrate: 30 g davon Zucker: 18 g Eiweiß: 4,0 g Salz: 0,18 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		Ernährung: vegetarisch: <input 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				

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
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 10.5 cm	2732 g	
	Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	11301 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	337,7 kg	280 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.