

Artikel 389

**Landfrauenkuchen Käse-Kirsch (tiefgefroren),  
 2700 g e**



in 14 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197003891      Umkarton: 4002197903894

**Abmessungen:**

d = 36 cm

**Zutaten:**

19,4 % Sauerkirschen, 11,4 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 10,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 8,2 % **Speisequark Magerstufe, Weizenmehl, Vollei**, 3,3 % **Butter**, modifizierte Stärke, **Magermilchjoghurt**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Süßmolkenpulver, Butterreinfett**, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 410, E 412, E 407, E 401), Salz, Dextrose, **Hühnereineiweißpulver**, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Stärke (**Weizen**), Geliermittel (E 407, E 410), **Weizenquellmehl, Laktose**, Säuerungsmittel (E 331, E 330), Backtriebmittel (E 500), Stabilisatoren (E 450, E 339).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

Keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:**

Eine saftige Käsemasse aus Frischkäse und Schlagsahne auf einem Buttermürbeteig. Dieser Landfrauenkuchen ist mit fruchtigen Sauerkirschen bedeckt und mit Gelee überzogen. Kann Kirschkerne enthalten.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	1.045 kJ    250 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	12 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	7,9 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	29 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:	5,1 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,41 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:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette    2 Kuchen / VE    6 VE / Lage    11 Lagen    66 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	37.0 x 37.0 x 6.5 cm	3063 g	
Umkarton	37.4 x 37.7 x 13.6 cm	6127 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 164.6 cm	425,7 kg	356.4 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.