

Artikel 390

**Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 3100 g e**



in 14 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197010097 Umkarton: 4002197910090

**Abmessungen:** d = 36 cm; h = 46 +/- 4 mm

**Zutaten:** 48,9 % Zwetschgen, **Weizenmehl**, 13,0 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Wasser, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), Glukose-Fruktose-Sirup, Vollei, Hefe, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 407), Schlagsahne (CH: Halbrahm), Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Stärke (Weizen), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Magermilchpulver, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Vollmilchpulver, Dextrose, Salz, Säureregulator (E 331), Säuerungsmittel (E 341, E 575, E 330), Laktose, Emulgatoren (E 471, E 472 e, E 322), Weizengluten, Hühnereiweißpulver, Weizenquellmehl, Zimt, Stabilisator (E 450), Glukosesirup, natürliches Aroma, Geliermittel (E 508), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).**

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

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

**Produktbeschreibung:** Ein Geschmackserlebnis nach Tradition! Ein mit Zwetschgen auf Hefeteig gebackener Kuchen verfeinert mit einer Persipanmasse und krossen Butterstreuseln. Kann Zwetschgenkerne enthalten.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 894 kJ 214 kcal Fett: 6,7 g davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g Kohlenhydrate: 33 g davon Zucker: 16 g Eiweiß: 3,5 g Salz: 0,35 g  Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		<b>Ernährung:</b> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input 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 2 Kuchen / VE 6 VE / Lage 11 Lagen 66 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	37.0 x 37.0 x 6.5 cm	3463 g	
	Umkarton	37.4 x 37.7 x 13.6 cm	6927 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.6 cm	478,5 kg	409.2 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.