

Artikel 391

Landfrauenkuchen Apfel (tiefgefroren), 2250 g e



in 14 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197003914

Umkarton: 4002197903917

**Abmessungen:**

d = 36 cm, h = 47 +/- 4 mm

**Zutaten:**

40,7 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Stärke (**Weizen**), **Butter**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Haselnusskerne**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Magermilchpulver**, Dextrose, **Vollmilchpulver**, natürliches Aroma (Stärke (**Weizen**)), Salz, Säureregulator (E 331), Zimt, Verdickungsmittel (E 407, E 410), Emulgator (E 322), Säuerungsmittel (E 330).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:**

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Eine saftige Sandmasse auf einem Buttermürbeteig, belegt mit frischen Apfelhälften. Ausdekoriert mit gehackten Haselnüssen. Mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.207 kJ	288 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		14 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,3 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		37 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		20 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,0 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,35 g		
S. aureus	10	100					
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
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

**Verpackungsmaße:**

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	37.0 x 37.0 x 6.5 cm	2613 g
Umkarton	37.4 x 37.7 x 13.6 cm	5227 g
Palette	120.0 x 80.0 x 164.6 cm	366,3 kg 297 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.