

Artikel 522 Tiramisu-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2250 g e



in 20 Portionen geschnitten
EAN: Stück: 4002197010219 Umkarton: 4002197910212
Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten: 44,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 2,5 % **Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, 1,7 % Weißwein, Dextrose, **Butterreinfett**, 1,0 % **Mascarponepulver**, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, 0,3 % Kaffeeextrakt, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 475, E 433, E 322), Fruktosesirup, **Rahmpulver**, stark entölt Kakaο, 0,1 % Röstkaffee, 0,1 % Rum-Verschnitt (CH: Spirituose), Ethanol, **Magermilchpulver**, **Hühnereieigelb**, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), **Magermilchjoghurtpulver**, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 330), pflanzliches Fett (Sal), färbender Pflanzenextrakt (Karotte), natürliches Aroma, **Hühnereieiweiß**, Kakaomasse, Kakaobutter, Karamellzucker.

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

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

Produktbeschreibung: Zwei helle Tortenböden, davon einer reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine Kaffee-Sahne. Die Schnitte ist mit Tiramisu-Quark-Sahne bedeckt und mit Kakaodekor abgestaubt.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.115 kJ</td> <td>266 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>17 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td>11 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td>15 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>4,0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td>0,15 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.115 kJ	266 kcal	Fett:	17 g		davon gesättigte Fettsäuren:	11 g		Kohlenhydrate:	25 g		davon Zucker:	15 g		Eiweiß:	4,0 g		Salz:	0,15 g		<p>Ernährung:</p> <p>vegetarisch: <input type="checkbox"/></p> <p>vegan: <input type="checkbox"/></p> <p>palmölfrei: <input type="checkbox"/></p> <p>laktosefrei*: <input type="checkbox"/></p> <p>enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/></p>
	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																																																	
Energie	1.115 kJ	266 kcal																																																
Fett:	17 g																																																	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g																																																	
Kohlenhydrate:	25 g																																																	
davon Zucker:	15 g																																																	
Eiweiß:	4,0 g																																																	
Salz:	0,15 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße: Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2511 g
Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	7867 g
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	461,8 kg 378 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.