

Artikel 527

## Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2250 g e



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005277 Umkarton: 4002197201143

**Abmessungen:** 38 x 25 cm, h = 50 +/- 4 mm

**Zutaten:** 32,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 14,1 % Sauerkirschen, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 4,4 % Schwarzwälder Kirschwasser, 3,0 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), gemahlene Vanilleschote), Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, 0,8 % stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren (E 475, E 433), **Laktose**, Glukosesirup, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma.

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

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

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Aus frischer Sahne, einer saftigen Sauerkirschezubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schoko-Tortenböden. Garniert mit Schokoladenkuvertüre-Spänen. 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	1.027 kJ	245 kcal
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:		13 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:		7,7 g
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:		26 g
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:		16 g
S. aureus	10	100	Eiweiß:		3,4 g
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:		0,13 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/>		

**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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2499 g	
	Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	7831 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	459,8 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.