

Artikel 572

**Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen (tiefgefroren),
 2900 g e**



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005727 Umkarton: 4002197201051

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

53,9 % Äpfel, 14,2 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Stabilisatoren (E 516, E 450), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), 2,4 % Sultaninen, Wasser, 1,9 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, Speisequark Magerstufe, Stärke (Weizen), Vollei, Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (E 330, E 450), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsaamen), Verdickungsmittel (E 415), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Zimt, Salz, Dextrose, Emulgatoren (E 472 e, E 481), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Weizengluten, Molkenproteine.**

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Quarkteig mit fruchtigen Äpfeln und Sultaninen, bedeckt mit krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 901 kJ 215 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 6,3 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,4 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl 100 000 --	Kohlenhydrate: 36 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 2,4 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel 27.0 x 39.2 x 5.4 cm	3121 g	
Umkarton 40.0 x 27.2 x 17.0 cm	9601 g	
Palette 120.0 x 80.0 x 134.0 cm	559,0 kg	487.2 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.