

Artikel 620

**Pfirsich-Melba-Sahnetorte - laktosefrei\*  
 (tiefgefroren), 1950 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010165      Umkarton: 4002197910168

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 75 +/- 4 mm

**Zutaten:**

36,9 % **laktosefrei\*** **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 9,5 % Pfirsiche, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Himbeerpüree, **Mandelkerne**, Dextrose, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, Reismehl, modifizierte Stärke, 0,3 % Pfirsichfruchtpulver, pflanzliches Öl (Raps), Säuerungsmittel (E 330), Emulgatoren (E 475, E 433), natürliches Aroma, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Verdickungsmittel (E 410, E 440), färbendes Pflanzenkonzentrat (Aronia).

\*Laktosegehalt <0,1 g/ 100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

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

Keine.

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Pfirsichsahne und Pfirsichzubereitung zwischen drei hellen Tortenböden, mit Himbeerezubereitung dekoriert. Der Rand ist mit gehobelten Mandeln garniert. Kann Pfirsichkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.076 kJ	257 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	14 g		vegan: <input type="checkbox"/>	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	8,0 g		palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	30 g		laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g		enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>	
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,7 g			
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,16 g			
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
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    4 Kuchen / VE    4 VE / Lage    7 Lagen    28 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 10.5 cm	2179 g
Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	9089 g
Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	275,8 kg      218.4 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.