

Artikel 760

Apfel-Nuss-Kuchen vegan, laktosefrei*
 (tiefgefroren), 2100 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197007608 Umkarton: 4002197907601

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 46 +/- 4 mm

Zutaten:

58,6 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), 3,0 % **Haselnusskerne**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Zimt, Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), stark entöltter Kakao, Geliermittel (E 407), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Verdickungsmittel (E 410).

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
 Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet. *Von Natur aus laktosefrei.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

Keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Saftige Apfelstücke, Apfelmasse und eine köstliche Nussmasse liegen auf einem Mürbteig. Eine Zimt-Zucker-Mischung rundet den Kuchen geschmacklich ab. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	971 kJ	232 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		8,2 g	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,0 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		36 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		21 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,0 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,14 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 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 7.5 cm	2282 g
Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	9449 g
Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	361,5 kg 302.4 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.