

Artikel 9189

**Himbeer-Haselnuss-Kuchen, vegan,
 laktosefrei* (tiefgefroren), 1350 g e**



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197091898 Umkarton: 4002197991891

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 35 +/- 4 mm

Zutaten:

Wasser, 24,7 % Himbeeren, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), Maismehl, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Stärke, 1,4 % **Haselnusskerne**, alpha-Cyclodextrine, pflanzliches Fett (Kokos), **Weizengluten**, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Salz, Maltodextrin, Emulgatoren (E 471, E 475, E 322), Stabilisator (E 516), Verdickungsmittel (E 401, E 410), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Pflanzenprotein (Erbse), Geliermittel (E 407), Säureregulator (E 331).

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 §9: Keine.

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Haselnuss-Rührteig mit einer Creme mit Vanille- und Karamell-Geschmack und Himbeeren bedeckt. Mit Gelee abgeglänzt. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.077 kJ	257 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		12 g	vegan:	<input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		1,8 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		33 g	laktosefrei*:	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,6 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,56 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 14 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.5 x 29.4 x 5.2 cm	1512 g
	Umkarton	59.2 x 30.0 x 10.8 cm	6321 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 166.2 cm	375,3 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.