

Artikel 604

Schwarzwälder Kirschtorte (tiefgefroren),
1700 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197006045 Umkarton: 4002197906048

Abmessungen:

d= 24 cm

Zutaten:

39,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 16,9 % Kirschzubereitung (Sauerkirschen, Zucker, Schwarzwälder Kirschwasser, Wasser, modifizierte Stärke), Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl, Stärke (Weizen)**, Kakaomasse, Kirschen, 0,9 % Schwarzwälder Kirschwasser, 0,8 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), gemahlene Vanilleschote), 0,8 % stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Gelatine, modifizierte Stärke, Reismehl, Kakaobutter, pflanzliches Öl (Raps), **Laktose**, Emulgatoren (E 475, E 322, E 433), Glukosesirup, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), **Butterreinfett**, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, schwarze Johannisbeere, Rettich).

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 Schokoladenböden. Die Randgarnierung besteht aus Schokoladenblüten. Original mit Sahnekuppel. Enthält Alkohol. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 1.086 kJ 259 kcal Fett: 15 g davon gesättigte Fettsäuren: 9,1 g Kohlenhydrate: 26 g davon Zucker: 16 g Eiweiß: 3,6 g Salz: 0,13 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			Ernährung: vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/>		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]						
Aerobe Keimzahl	100 000	--						
Enterobacteriaceae	100	1 000						
E. coli	10	100						
Schimmelpilze	1000	--						
S. aureus	10	100						
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:

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	26.1 x 26.3 x 9.8 cm	1866 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	7786 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	348,3 kg	285.6 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.