

Artikel 203

**Gourmet Apfeltorte laktosefrei* (tiefgefroren),
 2250 g e**



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010028 Umkarton: 4002197910021

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 55 +/- 4 mm

Zutaten:

68,2 % Äpfel, **Weizenmehl**, Zucker, Stärke (**Weizen**), Wasser, pflanzliches Fett (Palm), 1,6 % Apfelpüree, **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 412, E 407, E 410, E 415), Säuerungsmittel (E 330, E 450), Zimt, Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Dextrose, natürliches Aroma, Säureregulator (E 331), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), **Weizengluten**, **Molkenproteine**, Geliermittel (E 508).

*Laktosegehalt <0,01 g/ 100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

keine

Produktbeschreibung: Ein Mürbteig reichlich gefüllt mit Äpfeln, leicht bedeckt mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	708 kJ	169 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		3,5 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		1,5 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		31 g	laktosefrei*:	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		17 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		1,7 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,21 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	2432 g
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	10049 g
Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	383,1 kg 324 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.