

Artikel 106

Karotten-Nuss-Kuchen mit einer Pflanzenfettglasur (tiefgefroren), 1400 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN: Stück: 4002197010424 Umkarton: 4002197910427

Abmessungen: d: 28 cm, h: 48 +/- 4 mm

Zutaten: Zucker, 16,3 % Karotten, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Wasser, 2,7 % **Haselnusskerne**, pflanzliches Fett (Palm), **Magermilchpulver**, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, **Laktose**, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Marzipanrohmasse (Mandelkerne**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Feuchthaltemittel (E 420, E 1103), Kakaobutter, Invertzuckersirup, Emulgator (E 322), **Süßmolkenpulver**, Salz, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Apfel, Paprika, Spirulina, Tomate).

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: mit Pflanzenfettglasur
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Saftiger Rührkuchen mit Karotten, gemahlene Haselnüssen und verfeinert mit Marzipan- und Persipanrohmasse. Ein heller Überzug aus Pflanzenfettglasur rundet den Kuchen optisch ab. Marzipanaufleger liegen bei.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.613 kJ 385 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 22 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,9 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 43 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 25 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 4,6 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,55 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 10 Lagen 40 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße: Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1607 g
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6749 g
Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	291,3 kg 224 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.