

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: 59 +/- 4 mm

Zutaten:

16,3 % Karotten, Zucker, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), 11,0 % weiße Schokoladencreme (Zucker, pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), **Magermilchpulver**, **Laktose**, Kakaobutter, Emulgator (E 322), **Süßmolkenpulver**), **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Wasser, 2,7 % **Haselnusskerne**, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, **Marzipanrohmasse** (**Mandelkerne**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (E 420, E 1103), Invertzuckersirup, **Weizenstärke**, natürliches Aroma, Salz, färbende Lebensmittel (Färberdistelkonzentrat, Apfelkonzentrat, Paprikakonzentrat, Spirulinakonzentrat, Tomatenkonzentrat).

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, gemahlenen 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	1.494 kJ	357 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	20 g		vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g		laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	40 g		palmölfrei:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	23 g		enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,4 g		Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,50 g			
Koagulase pos. Staphylokokken	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 10 Lagen 40 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1606 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6745 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	291,1 kg	224 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Die Spezifikationen unserer Produkte werden bei Rezepturanpassungen auf der Homepage aktualisiert und sind tiefgefroren max. 18 Monate haltbar. Die Angaben auf dem Etikett sind verbindlich, können aber einer vorherigen Version der Spezifikation entsprechen. Diese unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.