

Artikel 206

Cheesecake New York Style - Käsekuchen mit Frischkäse (tiefgefroren), 1700 g e



in 12 Portionen geschnitten
EAN: Stück: 4002197002061 Umkarton: 4002197902064
Abmessungen: d = 24 cm, h = 42 +/-4 mm

Zutaten: 33,8 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 15,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 7,5 % **Speisequark Magerstufe, Vollei, Weizenmehl**, Wasser, 2,6 % **Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Salz, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 412), natürliches Aroma, Dextrose, **Hühnereieweißpulver**, färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500).

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

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

Produktbeschreibung: Käsekuchen verfeinert mit Frischkäse und Sahne auf einem Cookie-Teig.

| <p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | 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 | | <p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.136 kJ</td> <td>271 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>9,4 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>29 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>6,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,49 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p> | Energie | 1.136 kJ | 271 kcal | Fett: | | 15 g | davon gesättigte Fettsäuren: | | 9,4 g | Kohlenhydrate: | | 29 g | davon Zucker: | | 21 g | Eiweiß: | | 6,0 g | Salz: | | 0,49 g | <p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie | 1.136 kJ | 271 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | | 15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | | 9,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | | 29 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | | 21 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | | 6,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | | 0,49 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 6 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

| | | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|---------------|-------------------------|----------------|---------------|
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel | 26.1 x 26.2 x 6.6 cm | 1835 g | |
| | Umkarton | 53.6 x 26.5 x 20.0 cm | 11331 g | |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 155.0 cm | 497,2 kg | 428.4 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.