

Artikel 224

Schokokuchen (mit einer kakaohaltigen Fettglasur) (tiefgefroren), 1050 g e



EAN:

Stück: 4002197010332 Umkarton: 4002197910335

Abmessungen:

d = 28 cm; h= 42 +/- 4 mm

Zutaten:

pflanzliches Öl (Raps), 16,6 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), Zucker, Wasser, **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), 2,5 % stark entölter Kakao, **Volleipulver**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 472 b, E 472 e, E 481), Säuerungsmittel (E 341, E 450), Salz, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500), **Milcheiweiß**.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Eine saftige Schokorührmasse und ein Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	2.071 kJ	495 kcal	vegetarisch:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		34 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		4,9 g	palmölfrei:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		43 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		26 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		5,1 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,52 g		
S. aureus	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 14 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.5 x 29.4 x 5.2 cm	1196 g
Umkarton	59.2 x 30.0 x 10.8 cm	5057 g
Palette	120.0 x 80.0 x 166.2 cm	304,5 kg 235.2 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.