

## Artikel 270 Himbeerkuchen (tiefgefroren), 2050 g e

ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197010066 Umkarton: 4002197910069

**Abmessungen:** d= 28 cm, h = 60 +/- 4 mm

**Zutaten:** 23,2 % Himbeeren, 16,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 8,2 % **Buttermürbteig (Weizenmehl, Zucker, Butterreinfett, Invertzuckersirup, Wasser, Weizenstärke, Magermilch, Salz)**, Zucker, **Vollei, Weizenmehl, Mandelkerne, Stärke (Weizen)**, rotes Johannisbeerpüree, Himbeerpüree, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Geliermittel (E 407), Säuerungsmittel (E 331, E 330), Emulgatoren (E 472 b, E 481), pflanzliches Öl (Raps), **Magermilchpulver**, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406, E 516, E 450), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, färbende Lebensmittel (schwarzes Karottenkonzentrat, Rote Beete Saftkonzentrat, Färberdistelkonzentrat, Karottenkonzentrat, Holunderbeerkonzentrat), Salz, **Milcheiweiß**, Erdbeersaftkonzentrat, **Laktose**, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401), Maltodextrin.  
Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

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

### Produktbeschreibung:

Aromatische Himbeeren liegen mit Gelee bedeckt auf zwei hellen Tortenböden, die mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Buttermürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

| Mikrobiologische Daten:              |                           |                  | Durchschn. Nährwerte pro 100 g:                                        |        |          | Ernährung:    |                                     |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|--------|----------|---------------|-------------------------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                           |                  | Energie                                                                | 937 kJ | 224 kcal | vegan:        | <input type="checkbox"/>            |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                           |                  | Fett:                                                                  |        | 8,7 g    | vegetarisch:  | <input type="checkbox"/>            |
|                                      | Richtwert [KbE/g]         | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren:                                           |        | 4,6 g    | laktosefrei*: | <input type="checkbox"/>            |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000                   | --               | Kohlenhydrate:                                                         |        | 32 g     | palmölfrei:   | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Enterobacteriaceae                   | 100                       | 1 000            | davon Zucker:                                                          |        | 19 g     | enthält       | <input type="checkbox"/>            |
| E. coli                              | 10                        | 100              | Eiweiß:                                                                |        | 3,3 g    | Alkohol:      | <input type="checkbox"/>            |
| Schimmelpilze                        | 1000                      | --               | Salz:                                                                  |        | 0,18 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 9 Lagen 36 VE / Palette

|                         |                         | Brutto-Gewicht           | Netto-Gewicht     |
|-------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Verpackungsmaße:</b> | Faltschachtel           | 29.4 x 29.4 x 7.5 cm     | 2258 g            |
|                         | Umkarton                | 59.9 x 30.2 x 15.5 cm    | 9352 g            |
|                         | Palette (inkl. 21,3 kg) | 120. 0 x 80.0 x 154.5 cm | 336,7 kg 295,2 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.