

Artikel 300

Mandel-Bienenstich (tiefgefroren), 1300 g e



in 14 Portionen eingeteilt

EAN: Stück: 4002197010110 Umkarton: 4002197910113

Abmessungen: d = 28 cm, h = 56 +/- 4 mm

Zutaten: 38,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, 4,1 % **Mandelkerne**, pflanzliche Fette und Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sheanuss, Kokos, Sonnenblumen), Glukosesirup, **Vollei**, Hefe, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Haferzubereitung** (Wasser, **Hafer**, Sonnenblumenöl), Gelatine, Dextrose, **Vollmilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Backtriebmittel (E 500), **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 322, E 472 e), Säuerungsmittel (E 450, E 341, E 575), Säureregulator (E 331), **Weizengluten**, **Hühnereineiweißpulver**, Salz, **Laktose**, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbende Lebensmittel (Färberdistelkonzentrat, Karottenkonzentrat), Stabilisator (E 516).

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

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

Produktbeschreibung:

Lockere Sahne mit Vanillegeschmack in zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer feinen Karamellglasur.

<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>Koagulase pos. Staphylokokken</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 colspan="2">nicht nachweisbar in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td colspan="2">nicht nachweisbar in 25 g</td> </tr> </tbody> </table>		Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Aerobe Keimzahl	100 000	--	Enterobacteriaceae	100	1 000	E. coli	10	100	Schimmelpilze	1000	--	Koagulase pos. Staphylokokken	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>1.279 kJ</td> <td>306 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td colspan="2">18 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td colspan="2">10 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td colspan="2">29 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td colspan="2">13 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td colspan="2">5,2 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td colspan="2">0,47 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.279 kJ	306 kcal	Fett:	18 g		davon gesättigte Fettsäuren:	10 g		Kohlenhydrate:	29 g		davon Zucker:	13 g		Eiweiß:	5,2 g		Salz:	0,47 g		<p>Ernährung:</p> <p>vegan: <input type="checkbox"/></p> <p>vegetarisch: <input type="checkbox"/></p> <p>laktosefrei*: <input type="checkbox"/></p> <p>palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>enthält Alkohol: <input type="checkbox"/></p>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]																																																
Aerobe Keimzahl	100 000	--																																																
Enterobacteriaceae	100	1 000																																																
E. coli	10	100																																																
Schimmelpilze	1000	--																																																
Koagulase pos. Staphylokokken	10	100																																																
Präsumtive Bacillus cereus	100	1 000																																																
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g																																																	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g																																																	
Energie	1.279 kJ	306 kcal																																																
Fett:	18 g																																																	
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g																																																	
Kohlenhydrate:	29 g																																																	
davon Zucker:	13 g																																																	
Eiweiß:	5,2 g																																																	
Salz:	0,47 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
Verpackungsmaße: Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1481 g
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6245 g
Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	246,1 kg 187.2 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.