

Artikel 390

Landfrauenkuchen Zwetschgen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 3100 g e



EAN:

Stück: 4002197010097

Umkarton: 4002197910090

Abmessungen:

d = 36 cm; h = 46 +/- 4 mm

Zutaten:

48,9 % Zwetschgen, **Weizenmehl**, 13,0 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter*, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Lebensmittel (Färbendistelextrakt, Karottenextrakt), natürliches Aroma)**, Wasser, Zucker, pflanzliche Fette und Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Kokos, Palm, Raps, Sheanuss), Glukose-Fruktose-Sirup, **Vollei**, Hefe, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 407), **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Backtriebmittel (E 500, E 450, E 341), **Haferzubereitung** (Wasser, **Hafer**, Sonnenblumenöl), Stärke (**Weizen**), **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Salz, Dextrose, Säureregulator (E 331), Emulgatoren (E 322, E 472 e), **Laktose**, **Weizengluten**, **Hühnereieiweißpulver**, Aprikosenkerne, **Weizenquellmehl**, Zimt, Säuerungsmittel (E 575, E 330), Reisstärke, Glukosesirup, natürliches Aroma, Maismehl, Maisquellstärke, Geliermittel (E 508), färbende Lebensmittel (Färbendistelextrakt, Karottenextrakt), Zitronensaft.

*Das Enderzeugnis enthält 3,2 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit Persipan

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Ein Geschmackserlebnis nach Tradition! Ein mit Zwetschgen auf Hefeteig gebackener Kuchen verfeinert mit einer Persipanmasse und krossen Butterstreuseln. Kann Zwetschgenkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	895 kJ	214 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		6,7 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,6 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		33 g	palmölfrei:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		16 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,5 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,36 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 2 Kuchen / VE 6 VE / Lage 11 Lagen 66 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	37.0 x 37.0 x 6.5 cm	3319 g	
	Umkarton	37.4 x 37.7 x 13.6 cm	6879 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 164.6 cm	475,3 kg	409.2 kg