

Artikel 391

Landfrauenkuchen Apfel (tiefgefroren), 2250 g e



in 14 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197003914 Umkarton: 4002197903917

Abmessungen: d = 36 cm, h = 47 +/- 4 mm

Zutaten: 40,7 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, **Vollei**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Wasser, Stärke (**Weizen**), **Butter**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Haselnusskerne**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Magermilchpulver**, Dextrose, **Vollmilchpulver**, natürliches Aroma, Salz, Säureregulator (E 331), Emulgator (E 322), Zimt, Verdickungsmittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 330), Geliermittel (E 508).

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

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

Produktbeschreibung: Eine saftige Sandmasse auf einem Buttermürbeteig, belegt mit frischen Apfelhälften. Ausdekoriert mit gehackten Haselnüssen. Mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.206 kJ 288 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 14 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,1 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
	Kohlenhydrate: 37 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
	davon Zucker: 20 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Eiweiß: 3,0 g	
	Salz: 0,34 g	
	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Mikrobiologische Daten:		
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		
Aerobe Keimzahl		
Enterobacteriaceae		
E. coli		
Schimmelpilze		
S. aureus		
präsumtive Bacillus cereus		
Salmonellen		
Listeria monocytogenes		

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	2514 g
	Umkarton	37.4 x 37.7 x 13.6 cm	5269 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.6 cm	369,1 kg 297 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.