

Artikel 394

Landfrauenkuchen Wildheidelbeere
(tiefgefroren), 2600 g e

in 14 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197003945

Umkarton: 4002197903948

Abmessungen:

d = 36 cm; h= 32 +/- 4mm

Zutaten:

Speisequark Magerstufe, 15,4 % Wildheidelbeeren, 13,5 % **Sauerrahm**, Wasser, Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm), Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Stärke (**Weizen**), **Magermilchpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Salz, Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 410), Dextrose, natürliches Aroma, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Säuerungsmittel (E 330), Emulgator (E 471), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 508).

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



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Mürbteig mit Schmandmasse und Wildheidelbeeren, abgeglänzt mit Gelee.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	889 kJ	212 kcal	vegetarisch:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		8,5 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		4,5 g	palmölfrei:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		27 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		17 g	enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		6,2 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,28 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 2 Kuchen / VE 6 VE / Lage 11 Lagen 66 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	37.3 x 37.3 x 6.7 cm	2886 g	
	Umkarton	37.4 x 37.7 x 13.6 cm	6013 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.6 cm	418,2 kg	343.2 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