

Artikel 425

Premium Frankfurter Kranz (mit einer Pflanzenfettcreme überzogen) (tiefgefroren), 2.400 g e

ungeschnitten, ergibt ca. 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010608

Umkarton: 4002197910601

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 112 +/- 4 mm

Zutaten:

30,3 % **Buttercreme** (Wasser, 28,3 % **Butter**, Zucker, **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 516, E 450), Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), 12,5 % **Haselnusskrokant** (Zucker, 20 % **Haselnusskerne**, Glukosesirup, Zuckerrübenmelasse, pflanzliches Fett (Sonnenblumen)), **Vollei**, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, Pflanzenfettcreme (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), 4,1 % rotes Johannisbeerpüree, 4,1 % Himbeerpüree, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, schwarze Johannisbeere, Rettich)), Feuchthaltemittel (E 420), **Hühnereieigelpulver**, pflanzliches Öl (Raps), Reismehl, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406), Emulgatoren (E 475, E 433), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat (schwarze Karotte), Säuerungsmittel (E 330).

*Das Enderzeugnis enthält 8,6 % Butter.

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



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit einer Pflanzenfettcreme überzogen

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Drei helle Wiener Böden sind gefüllt mit einer Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung und einer feinen Buttercreme mit Vanillegeschmack. Der Kranz ist mit Haselnusskrokant und einer Pflanzenfettcreme ummantelt. Mit Buttercremetupfen und Belegkirschen dekoriert.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.345 kJ	321 kcal	vegetarisch:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		16 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		7,7 g	palmölfrei:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		40 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		30 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,0 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,25 g		
S. aureus	10	100					
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000					
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
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 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.8 x 29.4 x 13.8 cm	2649 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	5619 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	223,6 kg	172.8 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.