

Artikel 465

Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen
(tiefgefroren), 2700 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197004652

Umkarton: 4002197904655

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 36 +/- 4

Zutaten:

28,3 % Sauerkirschen, 24,8 % **Butterstreusel** (**Weizenmehl**, Zucker, 24,3 % **Butter**^{*}, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, modifizierte Stärke, **Speisequark Magerstufe**, **Vollei**, **Weizenquellmehl**, Stärke (**Weizen**), Stabilisator (E 440), Säureregulator (E 331), Säuerungsmittel (E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Dextrose, **Weizengluten**, **Molkenproteine**, Verdickungsmittel (E 415).

*Das Enderzeugnis enthält 10,0 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Ein Quarkteig mit einer fruchtigen Kirs Zubereitung, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.144 kJ	273 kcal	vegetarisch:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		9,2 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		5,5 g	palmölfrei:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		43 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		24 g	enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,1 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,37 g		
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	üblichen natürlichen Schwankungen.				
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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2921 g	
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	9001 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	525,3 kg	453.6 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