

Artikel 465

Kirsch-Butterstreusel-Bleckkuchen
(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 Kirschzubereitung, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.114 kJ	266 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		9,2 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		5,5 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		40 g	palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		24 g	enthält	
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,2 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,38 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2931 g	
Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	9031 g	
Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	527,0 kg	453.6 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.