

Artikel 505

Schoko-Sahneschnitte - mit kakaohaltiger Fettglasur (tiefgefroren), 1.800 g e



in 24 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005055

Umkarton: 4002197905058

Abmessungen:

38 x 25 cm, h= 39 +/- 4 mm

Zutaten:

54,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 3,7 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), 1,8 % stark entölter Kakao, Gelatine, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 472 b, E 481, E 472 e), **Volleipulver, Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 331, E 450, E 341), Backtriebmittel (E 500), Säureregulatoren (E 525, E 501), natürliches Aroma, Salz, **Laktose**, Glukosesirup, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Stabilisator (E 516).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Auf einem dunklen Tortenboden befindet sich eine Variation aus frischer Schokosahne und einer hellen Sahne mit Vanilleschmack. Dekoriert mit verstrudelter kakaohaltigen Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.097 kJ	262 kcal	vegetarisch:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		19 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		12 g	palmölfrei:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		18 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		14 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,5 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,19 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 9 Lagen 72 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2001 g	
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	6241 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	470,6 kg	388.8 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.