

Artikel 522

**Sahneschnitte à la Tiramisu (tiefgefroren),
2250 g e**

in 20 Portionen geschnitten



EAN:

Stück: 4002197010219

Umkarton: 4002197910212

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten:

44,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 2,5 % **Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, 1,7 % Weißwein, Dextrose, **Butterreinfett**, 1,0 % **Mascarponepulver**, Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), 0,3 % Kaffeeextrakt, Emulgatoren (E 472 b, E 481), pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, Fruktosesirup, Säuerungsmittel (E 331, E 330), **Rahmpulver**, Backtriebmittel (E 500), stark entölter Kakao, 0,1 % Röstkaffee, 0,1 % Rum-Verschnitt (CH: Spirituose), Ethanol, **Magermilchpulver**, **Hühnereieigeln**, **Magermilchjoghurtpulver**, Glukosesirup, natürliches Aroma, pflanzliches Fett (Sal), färbender Pflanzenextrakt (Karotte), **Hühnereieiweiß**, Kakaomasse, **Milcheiweiß**, Kakaobutter, Karamellzucker.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Zwei helle Tortenböden, davon einer reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine Kaffee-Sahne. Die Schnitte ist mit Tiramisu-Quark-Sahne bedeckt und mit Kakaodekor abgestaubt.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.074 kJ	257 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		16 g	vegetarisch:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		10 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	–	Kohlenhydrate:		22 g	palmölfrei:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		15 g	enthält	
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,8 g	Alkohol:	☒
Schimmelpilze	1000	–	Salz:		0,18 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

39.0 x 26.6 x 6.4 cm

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

Umkarton

40.0 x 27.0 x 20.7 cm

2485 g

7789 g

Palette (inkl. 21,3 kg)

120.0 x 80.0 x 159.9 cm

457,5 kg

378 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.