

Artikel 528

Donauwelle - Sauerkirsch-Sahneschnitte
(tiefgefroren), 1950 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005284

Umkarton: 4002197201242

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

27,2 % Sauerkirschen, 23,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Dextrose, **Magermilchpulver**, 0,4 % stark entölter Kakao, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel (E 341, E 450, E 500), Gelatine, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Salz, natürliches Aroma, pflanzliches Fett (Sal), **Weizenquellmehl**, **Laktose**, Zimt, färbende Lebensmittel (Färberdistelkonzentrat, Karottenkonzentrat), Glukosesirup, Stabilisator (E 516).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Sauerkirschen versinken in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse sowie wie einem Belag aus lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Abgestaubt mit Kakaodekor. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.226 kJ	293 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		18 g	vegetarisch:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		5,8 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		29 g	palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		18 g	enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,2 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,36 g		
Koagulase pos. Staphylokokken	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

8 Lagen

64 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

27.0 x 39.2 x 5.4 cm

2151 g

Umkarton

40.0 x 27.2 x 17.0 cm

6691 g

Palette (inkl. 21,3 kg)

120.0 x 80.0 x 151.0 cm

449,5 kg

374.4 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.