

Artikel 529

**Mandel-Bienenstich-Schnitte (tiefgefroren),
 1800 g e**



in 20 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010226 Umkarton: 4002197910229

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

Zutaten: 36,5 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, 4,8 % **Mandelkerne**, pflanzliche Fette und Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps, Sheanuss, Kokos), Glukosesirup, **Vollei**, Hefe, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Haferzubereitung** (Wasser, **Hafer**, Sonnenblumenöl), Dextrose, **Vollmilchpulver**, Gelatine, Backtriebmittel (E 500, E 450, E 341), Stärke (**Weizen**), **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 322, E 472 e), Säureregulator (E 331), **Weizengluten**, **Hühnereineiweißpulver**, Säuerungsmittel (E 575, E 450, E 341), Salz, **Laktose**, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbende Lebensmittel (Färberdistelkonzentrat, Karottenkonzentrat), Stabilisator (E 516).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: keine
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Sahnefüllung mit Vanillegeschmack zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer feinen Karamellglasur.

| <p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Koagulase pos. Staphylokokken</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 | E. coli | 10 | 100 | Schimmelpilze | 1000 | -- | Koagulase pos. Staphylokokken | 10 | 100 | Präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 | Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | | Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | | <p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.320 kJ</td> <td>315 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>9,9 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>5,6 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p> | Energie | 1.320 kJ | 315 kcal | Fett: | | 18 g | davon gesättigte Fettsäuren: | | 9,9 g | Kohlenhydrate: | | 31 g | davon Zucker: | | 14 g | Eiweiß: | | 5,6 g | Salz: | | 0,50 g | <p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegan: <input type="checkbox"/> vegetarisch: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------|-----------------|---------|----|--------------------|-----|-------|---------|----|-----|---------------|------|----|-------------------------------|----|-----|----------------------------|-----|-------|-------------|---------------------------|--|------------------------|---------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|-------|--|------|------------------------------|--|-------|----------------|--|------|---------------|--|------|---------|--|-------|-------|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E. coli | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Schimmelpilze | 1000 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Koagulase pos. Staphylokokken | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie | 1.320 kJ | 315 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | | 18 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | | 9,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | | 31 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | | 14 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | | 5,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | | 0,50 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 | Gewichte | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------|---------|-----------------|----------------|---------------|
| | | | | | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel | 39.0 x 26.6 x 6.4 cm | | | 2016 g | | |
| | Umkarton | 40.0 x 27.0 x 20.7 cm | | | 6382 g | | |
| | Palette (inkl. 21,3 kg) | 120.0 x 80.0 x 180.6 cm | | | 429,7 kg | 345.6 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.