

Artikel 534 Beeren-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2650 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010301 Umkarton: 4002197910304

Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 48 +/- 4 mm

Zutaten: Wasser, 14,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 11,8 % rote Johannisbeeren, Zucker, **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Weizenmehl**, 4,7 % Erdbeerpüree, 4,7 % schwarze Johannisbeeren, 4,7 % Himbeeren, Invertzuckersirup, 3,1 % Wildheidelbeeren, Stärke (**Weizen**), stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Verdickungsmittel (E 410, E 412, E 440, E 406, E 401), Emulgatoren (E 472 b, E 481), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Säureregulatoren (E 331, E 330), Gelatine, pflanzliches Öl (Raps), Geliemittel (E 407), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, **Magermilchpulver**, färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel, Karotte), **Milcheiweiß**, Salz, färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, Holunderbeere), **Laktose**, Erdbeersaftkonzentrat, Glukosesirup, Stabilisatoren (E 516, E 450), Maltodextrin.

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

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

Produktbeschreibung: Feine Sahne mit Vanille-Geschmack zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf eine saftige Beerenzubereitung. Die Schnitte ist mit einer Mischung aus roten Johannisbeeren und Wildheidelbeeren dekoriert und mit Gelee überzogen.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung: vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	778 kJ 186 kcal	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	5,8 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	3,3 g	
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	29 g	
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	20 g	
S. aureus	10	100	Eiweiß:	2,8 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,17 g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2885 g	
	Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	8989 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	524,7 kg	445.2 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.