

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 entöltter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Verdickungsmittel (E 410, E 412, E 440, E 406, E 401), Emulgatoren (E 472 b, E 481), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulatoren (E 331, E 330), Gelatine, 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 <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		Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 764 kJ 182 kcal Fett: 5,9 g davon gesättigte Fettsäuren: 3,3 g Kohlenhydrate: 28 g davon Zucker: 20 g Eiweiß: 3,5 g Salz: 0,17 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	Ernährung: 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																													

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 (inkl. 21,3 kg)	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. 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.