

Artikel 550

**Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln
 (tiefgefroren), 2600 g e**



in 20 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197005505 Umkarton: 4002197905508

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

Zutaten: 51,8 % Zwetschgen, Wasser, **Weizenmehl**, 8,8 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter*, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), Glukose-Fruktose-Sirup, Speisequark Magerstufe, modifizierte Stärke, Vollei, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Schlagsahne (CH: Halbrahm), 0,4 % Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 407, E 415), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Magermilchpulver, Stärke (Weizen), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Stabilisator (E 450), Salz, Dextrose, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471, E 322), Zimt, Laktose, Säureregulator (E 331), Weizenglutten, Molkenproteine, Säuerungsmittel (E 330), Geliemittel (E 508), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma.**

*Das Enderzeugnis enthält 2,1 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: mit Persipan

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Quartteig mit saftigen Zwetschgen in feiner aromatischer Creme mit Persipan. Der Kuchen ist bedeckt mit krossen Butterstreuseln, die leicht abgeglänzt wurden. Kann Zwetschgenkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 856 kJ 204 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 7,6 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 4,0 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	Kohlenhydrate: 30 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	davon Zucker: 17 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	Eiweiß: 2,8 g	
Schimmelpilze	Salz: 0,30 g	
S. aureus		
präsumtive Bacillus cereus	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Salmonellen		
Listeria monocytogenes		

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	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2821 g
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	8701 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	508,6 kg 436.8 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