

Artikel 551

**Nuss-Karamell-Blechkuchen (tiefgefroren),
1550 g e**

in 24 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010493

Umkarton: 4002197910496

Abmessungen:

38 x 25 cm; h = 41 +/- 4 mm

Zutaten:

Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 6,7 % **Haselnusskerne**, **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Dextrose, **Magermilchjoghurtpulver**, Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 472 b, E 481), **Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, **Milcheiweiß**, Salz, natürliches Aroma, Stabilisator (E 415), Säureregulator (E 331), pflanzliches Fett (Sal).



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Eine hochwertige Rührmasse mit Karamellgeschmack auf einer leckeren Haselnuss-Rührmasse. Der Kuchen ist mit gehobelten Haselnüssen dekoriert. Mit Dekorpuder abgestaubt.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.742 kJ	416 kcal	vegetarisch:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		26 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,8 g	palmölfrei:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		40 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		18 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		5,3 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,95 g		
S. aureus	10	100					
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000					
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 9 Lagen 72 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	1751 g	
Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	5491 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	416,6 kg	334.8 kg

Brutto-Gewicht Netto-Gewicht

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.