

Artikel 571

Schoko-Blechkuchen (tiefgefroren), 1400 g e



EAN:

Stück: 4002197005710

Umkarton: 4002197905713

Abmessungen:

38 x 25 cm; h = 36 +/- 4 mm

Zutaten:

Zucker, pflanzliches Öl (Raps), **Weizenmehl**, **Vollei**, Wasser, 3,9 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), 2,9 % stark entölter Kakao, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, **Volleipulver**, **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 472 b, E 472 e, E 481), Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500), **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Eine feine Schokoladenrührmasse dekoriert mit Schokoladenblüten in zartbitter.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.902 kJ	454 kcal	vegetarisch:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		26 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,5 g	palmölfrei:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		50 g	laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		35 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		5,4 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,70 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	1605 g	
Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	5053 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	385,1 kg	302.4 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.