

Artikel 572

Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen mit Rosinen
(tiefgefroren), 2900 g e



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005727

Umkarton: 4002197201051

Abmessungen:

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

Zutaten:

54,0 % Apfel, 14,2 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Lebensmittel (Färberdisteleextrakt, Karottenextrakt), natürliches Aroma), Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), 2,4 % Sultaninen, Wasser, 1,9 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, Speisequark Magerstufe, Stärke (Weizen), Vollei, Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (E 330, E 450), Maisstärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsaamen), Verdickungsmittel (E 412, E 415), Backtriebmittel (E 500, E 450), Zimt, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471), Dextrose, natürliches Aroma, färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat), Weizengluten, Molkenproteine.**

*Das Enderzeugnis enthält 3,4 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Quarkteig mit fruchtigen Äpfeln und Sultaninen, bedeckt mit krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	861 kJ	206 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		5,3 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,1 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		35 g	palmölfrei:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,4 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,34 g		
Koagulase pos. Staphylokokken	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
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	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	3101 g	
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	9541 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	555,6 kg	487.2 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.