

Artikel 573

**Butterstreusel-Blechkuchen (tiefgefroren),
 1600 g e**



in 24 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010202 Umkarton: 4002197910205

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

Zutaten: 33,9 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter*, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Wasser, Weizenmehl, Zucker, 4,8 % Butterreinfett, 3,5 % Butter*, Vollei, modifizierte Stärke, Hefe, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Stärke (Weizen), Vollmilchpulver, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 341, E 450, E 575), Säureregulator (E 331), Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 322), Weizengluten, Hühnereieiweißpulver, Dextrose, Laktose, Verdickungsmittel (E 401), Glukosesirup, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).**

*Das Enderzeugnis enthält 11,8 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: Keine
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Ein Blechkuchen aus süßem Hefeteig und einer Creme mit Vanillegeschmack, reichlich bedeckt mit leckeren Butterstreuseln.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.499 kJ</td> <td>358 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>16 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td>10 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>45 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td>18 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>6,7 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td>0,63 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.499 kJ	358 kcal	Fett:	16 g		davon gesättigte Fettsäuren:	10 g		Kohlenhydrate:	45 g		davon Zucker:	18 g		Eiweiß:	6,7 g		Salz:	0,63 g		<p>Ernährung:</p> <p>vegan: <input type="checkbox"/></p> <p>vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>laktosefrei*: <input type="checkbox"/></p> <p>palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>enthält Alkohol: <input type="checkbox"/></p>
	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																																																	
Energie	1.499 kJ	358 kcal																																																
Fett:	16 g																																																	
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g																																																	
Kohlenhydrate:	45 g																																																	
davon Zucker:	18 g																																																	
Eiweiß:	6,7 g																																																	
Salz:	0,63 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

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	1799 g
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	5635 g
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	427,0 kg 345.6 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.