

Artikel 575

## Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte (tiefgefroren) - mit kakaohaltiger Fettglasur, 1700 g e

geschnitten in 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010363 Umkarton: 4002197910366

Abmessungen:

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

Zutaten:

23,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,0 % Himbeeren, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), 5,0 % **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), 3,5 % Schokoladenstreusel (Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322), Glukosesirup), **Weizenmehl**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel (E 341, E 450, E 500), Gelatine, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 516), Salz, Geliermittel (E 406), Zitronensaftkonzentrat, **Laktose**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Glukosesirup.



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

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeerbereitung und lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 1.387 kJ 331 kcal Fett: 21 g davon gesättigte Fettsäuren: 6,4 g Kohlenhydrate: 32 g davon Zucker: 22 g Eiweiß: 3,8 g Salz: 0,34 g  Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			<b>Ernährung:</b> vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]						
Aerobe Keimzahl	100 000	--						
Enterobacteriaceae	100	1 000						
E. coli	10	100						
Schimmelpilze	1000	--						
S. aureus	10	100						
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 9 Lagen 72 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b> Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	1921 g
Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	6001 g
Palette	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	453,4 kg
		367.2 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.