

Artikel 583

**Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen (tiefgefroren),  
 2800 g e**



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005833 Umkarton: 4002197905836

**Abmessungen:** 38 x 25 cm; h = 35 +/- 4 mm

**Zutaten:** Wasser, Zucker, 9,9 % Mohn, **Weizenmehl**, 8,2 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Butterreinfett, Vollei, Weizenquellmehl**, pflanzliches Fett (Palm), **Speisequark Magerstufe**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Kartoffelflocken, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 401, E 415), **Hühnereineiweißpulver**, Säureregulator (E 263), Zimt, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Dextrose, Salz, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Stärke (**Weizen**), natürliches Aroma, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471), stark entöltter Kakao, **Weizengluten, Molkenproteine**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

\*Das Enderzeugnis enthält 2,0 % Butter.

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

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

**Produktbeschreibung:**

Ein Quarkteig mit einer lockeren Mohnmasse, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.

<p><b>Mikrobiologische Daten:</b>          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>S. aureus</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	--	S. aureus	10	100	präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		<p><b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.192 kJ</td> <td>285 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>  davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>6,2 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>32 g</td> </tr> <tr> <td>  davon Zucker:</td> <td></td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>6,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,31 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.192 kJ	285 kcal	Fett:		14 g	davon gesättigte Fettsäuren:		6,2 g	Kohlenhydrate:		32 g	davon Zucker:		17 g	Eiweiß:		6,0 g	Salz:		0,31 g	<p><b>Ernährung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>vegan: <input type="checkbox"/></li> <li>palmölfrei: <input type="checkbox"/></li> <li>laktosefrei*: <input type="checkbox"/></li> <li>enthält Alkohol: <input type="checkbox"/></li> </ul>
	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																																																	
Energie	1.192 kJ	285 kcal																																																
Fett:		14 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		6,2 g																																																
Kohlenhydrate:		32 g																																																
davon Zucker:		17 g																																																
Eiweiß:		6,0 g																																																
Salz:		0,31 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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	3001 g
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	9241 g
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	538,8 kg 470.4 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.