

Artikel 584

Käse-Aprikosen-Blechkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 2.800 g e



in 24 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005840

Umkarton: 4002197905843

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 37 +/- 4 mm

Zutaten:

18,7 % **Speisequark Magerstufe**, 16,1 % Aprikosen, 12,5 % **Sauerrahm, Vollei**, 10,3 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter*, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Lebensmittel (Färberdistelextrakt, Karottenextrakt), natürliches Aroma)**, Zucker, Wasser, **Weizenmehl, Butter***, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl**, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Glukosesirup, Dextrose, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, Backtriebmittel (E 500), Stärke (**Weizen**), Emulgatoren (E 472 e, E 481), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), **Weizengluten, Molkenproteine**, färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat), Stabilisator (E 339).

*Das Enderzeugnis enthält 5,7% Butter.

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

Kann Aprikosenkerne enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Ein Quarkteig mit cremiger Käsemasse und saftigen Aprikosenhälften, abgedeckt mit knusprigen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	942 kJ	225 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		8,4 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		4,6 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		31 g	palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		6,1 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,41 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

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

27.0 x 39.2 x 5.4 cm

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

Umkarton

40.0 x 27.2 x 17.0 cm

3001 g

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.