

Artikel 610

Schoko-Sahnetorte (tiefgefroren) - mit kakaohaltiger Fettglasur, 1900 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197010158 Umkarton: 4002197910151

Abmessungen: d = 28 cm, h = 73 +/- 4 mm

Zutaten: 49,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 1,9 % stark entöltter Kakao, 1,2 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entöltter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), Kakaomasse, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, Kakaobutter, Emulgatoren (E 472 b, E 481, E 322), pflanzliches Öl (Raps), Säuerungsmittel (E 331), Backtriebmittel (E 500), modifizierte Stärke, **Laktose**, Glukosesirup, natürliches Aroma, **Milcheiweiß**.

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

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

Produktbeschreibung: Eine Variation aus frischer Schokosahne und einer hellen Sahne mit Vanillegeschmack sowie hellen und dunklen Tortenböden. Garniert mit einer kakaohaltigen Fettglasur. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.131 kJ 270 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 18 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 11 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl 100 000	Kohlenhydrate: 22 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 14 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 5,0 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,18 g	
S. aureus 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 10.5 cm	2080 g
	Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	8693 g
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	264,7 kg 212.8 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.