

Artikel 620

**Pfirsich-Melba-Sahnetorte -
 laktosefrei* (tiefgefroren), 1.950 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197010165 Umkarton: 4002197910168

Abmessungen: d = 28 cm, h = 75 +/- 4 mm

Zutaten: 36,9 % **laktosefreie* Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 9,5 % Pfirsiche, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, 1,2 % Himbeerpüree, 1,0 % **Mandelkerne**, Dextrose, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, Säuerungsmittel (E 330, E 331), modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 472 b, E 481), 0,3 % Pfirsichfruchtpulver, pflanzliches Öl (Raps), natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500), färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Verdickungsmittel (E 410, E 440), **Milchweiß**, färbendes Pflanzenkonzentrat (Aronia).

*Laktosegehalt <0,1 g/ 100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

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

Produktbeschreibung:

Pfirsichsahne und Pfirsichzubereitung zwischen drei hellen Tortenböden, mit Himbeerezubereitung dekoriert. Der Rand ist mit gehobelten Mandeln garniert. Kann Pfirsichkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.048 kJ 250 kcal	vegan: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 14 g	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 7,9 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl 100 000 --	Kohlenhydrate: 27 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 18 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 4,6 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,20 g	
Koagulase pos. Staphylokokken 10 100		
Präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
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				2191 g	
	Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm				9137 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 164.1 cm				277,1 kg	218.4 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.