

Artikel 630

Käse-Sahnetorte (tiefgefroren), 1800 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197006304 Umkarton: 4002197200207

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 70 +/- 4 mm

Zutaten:

42,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 4,8 % **Speisequark Magerstufe**, Stärke (**Weizen**), **Joghurt**, Invertzuckersirup, Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), Dextrose, Emulgatoren (E 472 b, E 481, E 471, E 477, E 470 a), natürliches Zitronen-Aroma, Säuerungsmittel (E 330, E 331), **Magermilchjoghurtpulver**, pflanzliches Öl (Raps), **Magerquarkpulver**, Backtriebmittel (E 500, E 450i, E 450ii), Glukosesirup, **Buttermilchpulver**, modifizierte Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 410), **Milcheiweiß**, **Magermilchpulver**, pflanzliches Fett (Sal).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Aus frischer Sahne, Quark und Joghurt sowie feinen hellen Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigdeckel und Dekorpuder.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.043 kJ	249 kcal	vegetarisch:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		14 g	vegan:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	8,9 g		palmölfrei:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	25 g		laktosefrei*:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	17 g		enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:	5,9 g		Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,24 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	2055 g	
	Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	8593 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	261,9 kg	201.6 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.