

Artikel 634

Nuss-Sahnetorte - mit kakaohaltiger Fettglasur
(tiefgefroren), 1.700 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197006342

Umkarton: 4002197906345

Abmessungen:

d = 24,5 cm, h = 69 +/- 4 mm

Zutaten:

44,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 10,1 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, 1,4 % **Haselnusskerne**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), fettarmes Kakaopulver, **Laktose**, **Magermilchpulver**, Kakaobutter, **Molkenpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Vanille-Aroma, Glukosesirup, Zuckerrübenmelasse, pflanzliches Fett (Sonnenblumen)), Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, 4,0 % **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, pflanzliches Öl (Raps), 0,3 % stark entölt Kakao, Emulgatoren (E 472 b, E 481), Säuerungsmittel (E 331), Backtriebmittel (E 500), Salz, **Milcheiweiß**, natürliches Aroma.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Köstliche Haselnussahne, zwischen einem dunklen Tortenboden und zwei hellen Tortenböden. Eine Haselnuss-Krokant-Füllung sorgt für einen besonderen Crunch. Veredelt und dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.108 kJ	265 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		18 g	vegetarisch:	☐
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		9,5 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		22 g	palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		13 g	enthält Alkohol:	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,4 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,20 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. 0 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 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	26.1 x 26.3 x 9.8 cm	1912 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	7970 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	356,1 kg	285.6 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.