

Artikel 760

Apfel-Nuss-Kuchen, vegan, laktosefrei*
(tiefgefroren), 2100 g e



EAN:

Stück: 4002197007608

Umkarton: 4002197907601

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 46 +/- 4 mm

Zutaten:

58,6 % Apfel, Zucker, **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), 3,0 % **Haselnusskerne**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Maisstärke, Säuerungsmittel (E 330), Zimt, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), stark entölter Kakao, Verdickungsmittel (E 407, E 410), natürliches Aroma, Emulgator (E 471), färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat), Geliermittel (E 508), Dextrose.

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
Im Betrieb werden Milch und Ei verarbeitet. *Von Natur aus laktosefrei.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

Keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Saftige Apfelstücke, Apfelmasse und eine köstliche Nussmasse liegen auf einem Mürbteig. Eine Zimt-Zucker-Mischung rundet den Kuchen geschmacklich ab. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	855 kJ	204 kcal	vegan:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		6,0 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		2,0 g	laktosefrei*:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		34 g	palmölfrei:	☐
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		20 g	enthält	☐
E. coli	10	100	Eiweiß:		1,9 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,13 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

4 Kuchen / VE

4 VE / Lage

9 Lagen

36 VE / Palette

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

29.4 x 29.4 x 7.5 cm

2281 g

Umkarton

59.9 x 30.2 x 15.5 cm

9445 g

Palette (inkl. 21,3 kg)

120.0 x 80.0 x 154.5 cm

361,3 kg

302.4 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.