

Artikel 762 **Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren), 1900 g e**



in 24 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197007622 Umkarton: 4002197907625

Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 30 +/- 4 mm

Zutaten: Wasser, 20,6 % Wildheidelbeeren, **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Weizenkleber**, Backtriebmittel (E 500, E 450), pflanzliches Fett (Kokos), Salz, Dextrose, Verdickungsmittel (E 415, E 401, E 407, E 410), färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat), natürliches Bourbon-Vanillearoma, Maltodextrin, Stabilisatoren (E 516, E 450), natürliches Aroma, Pflanzenprotein (Erbse), Säureregulator (E 331), Säuerungsmittel (E 330), Geliermittel (E 508), natürliches Limetten-Aroma.

Kann Spuren von Erdnüssen, 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:

Auf einer erfrischenden Rührmasse mit Limettengeschmack liegen eine lockere Creme mit Vanillegeschmack und Wildheidelbeeren. Mit Gelee abgeglänzt. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.261 kJ 301 kcal	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 13 g	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl 100 000	Kohlenhydrate: 41 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 21 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 4,5 g	
Schimmelpilze 1000	Salz: 0,81 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	3 Kuchen / VE	8 VE / Lage	9 Lagen	72 VE / Palette	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm				2108 g	
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm				6560 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 168.0 cm				493,6 kg	410.4 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.