

Artikel 763

**Erdbeer-Cremeschnitte, vegan, laktosefrei*
(tiefgefroren), 1850 g e**



EAN:

Stück: 4002197030002

Umkarton: 4002197930005

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 44 +/- 4 mm

Zutaten:

Wasser, Zucker, 12,8 % Erdbeeren, pflanzliches Öl (Raps), **Weizenmehl**, Invertzuckersirup, 3,9 % Erdbeerpüree, Dextrose, Apfelpüree, Stärke (**Weizen**), alpha-Cyclodextrin, getrockneter Glukosesirup, **Weizenstärke**, Maismehl, modifizierte Stärke, **Weizenkleber**, Backtriebmittel (E 500, E 450), Reismehl, Verdickungsmittel (E 410, E 440, E 415, E 412, E 406, E 401), natürliches Aroma, Salz, **Weizengluten**, färbende Lebensmittel (Rote Beete Saftkonzentrat, Aroniasaftkonzentrat, Karottenextrakt, Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat, Holunderbeerkonzentrat), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 471, E 322), pflanzliches Fett (Kokos), natürliches Bourbon-Vanillearoma, Erdbeersaftkonzentrat, Maltodextrin, Stabilisator (E 516), Pflanzenprotein (Erbse).

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:

Ein veganer Rührteigboden, bedeckt mit köstlicher Erdbeereubereitung und veganer Erdbeercreme, verziert mit Topping.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.052 kJ	251 kcal	vegan:	☒
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		13 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		1,1 g	laktosefrei*:	☒
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		31 g	palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		20 g	enthält	
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,4 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,45 g		
Koagulase pos. Staphylokokken	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den				
Präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	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

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

27.0 x 39.2 x 5.4 cm

2081 g

Umkarton

40.0 x 27.2 x 17.0 cm

6481 g

Palette (inkl. 21,3 kg)

120.0 x 80.0 x 168.0 cm

487,9 kg

399.6 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.