

Artikel 790

Cupcake Ananas-Hafer - Rührkuchen mit Ananascrème mit Kokosgeschmack, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren), 630 g e (9 Stück)



9 Cupcakes / Faltschachtel

EAN:

Stück: 4002197007905 Umkarton: 4002197907908

Abmessungen:

Zutaten:

16,0 % Ananaspüree, Zucker, Wasser, 11,1 % Linsenproteinzubereitung (Wasser, 1,7 % Linsenprotein), pflanzliches Öl (Raps), 8,4 % Ananas, **Weizenmehl**, 3,2 % **Hafermehl**, pflanzliches Fett (Palm), 2,5 % Kokosflocken, Invertzuckersirup, Maismehl, Stärke, 1,6 % **Walnusskerne**, alpha-Cyclodextrine, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Emulgatoren (E 471, E 322, E 475, E 473), **Weizengluten**, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, Backtriebmittel (E 500), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 440, E 406), natürliches Aroma, Geliermittel (E 407, E 401), Säureregulatoren (E 331, E 263, E 516, E 339), färbender Pflanzenextrakt (Curcuma), Farbstoff (E 160 a).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: mit Farbstoff
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Kleine Rührkuchen mit Ananaspüree und Hafermehl. Verfeinert mit Walnüssen und Kokosflocken. Darauf eine Crème mit Linsenprotein, verfeinert mit Ananaspüree und Kokosgeschmack. Dekoriert mit Ananaszubereitung und Kokosflocken.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 1.263 kJ 302 kcal Fett: 17 g davon gesättigte Fettsäuren: 5,7 g Kohlenhydrate: 34 g davon Zucker: 21 g Eiweiß: 2,5 g Salz: 0,55 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		Ernährung: vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input checked="" type="checkbox"/> palmölfrei: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]			
Aerobe Keimzahl	100 000	--			
Enterobacteriaceae	100	1 000			
E. coli	10	100			
Schimmelpilze	1000	--			
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g				
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g				

Haltbarkeit: 15 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. 3 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 Faltschachteln/ VE 4 VE / Lage 10 Lagen 40 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 7.5 cm	858 g	
	Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	3753 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	171,4 kg	100.80 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.