

Artikel 796

Cupcake Aprikose-Haselnuss - Rührkuchen mit Haselnüssen und Aprikosenzubereitung (tiefgefroren), 630 g e

9 Cupcakes / Faltschachtel



EAN:

Stück: 4002197007967 Umkarton: 4002197907960

Abmessungen:

Zutaten:

27,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, Stärke (**Weizen**), 6,5 % Aprikosenzubereitung (Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel (E 440), Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331)), 6,3 % **Haselnusskerne**, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Magermilchpulver**, Gelatine, Invertzuckersirup, Salz, natürliches Aroma.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

Keine.

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Kleine Haselnuss-Rührkuchen garniert mit leichter Sahne mit Haselnussgeschmack. Darauf eine fruchtige Aprikosenzubereitung.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.473 kJ	352 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		24 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		6,9 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		31 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,0 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,40 g		
S. aureus	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:

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:

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / 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	100.8 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.