

Artikel 9105

Rahmkäsekuchen (tiefgefroren), 2000 g e



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197010257

Umkarton: 4002197910250

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 40 mm +/- 4 mm

**Zutaten:**

24,6 % **Speisequark Magerstufe**, 17,5 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Palm), **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, **Weizenquellmehl**, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat), Stabilisator (E 339), **Weizengluten, Molkenproteine**.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:**

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:**

Käsekuchenmasse aus frischem Speisequark und Sauerrahm auf Mürbeteig.

| Mikrobiologische Daten:              |                           |                  | Durchschn. Nährwerte pro 100 g:                                        |        |          | Ernährung:    |                                     |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|--------|----------|---------------|-------------------------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                           |                  | Energie                                                                | 854 kJ | 204 kcal | vegan:        | <input type="checkbox"/>            |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                           |                  | Fett:                                                                  |        | 6,4 g    | vegetarisch:  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                                      | Richtwert [KbE/g]         | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren:                                           |        | 2,9 g    | laktosefrei*: | <input type="checkbox"/>            |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000                   | --               | Kohlenhydrate:                                                         |        | 29 g     | palmölfrei:   | <input type="checkbox"/>            |
| Enterobacteriaceae                   | 100                       | 1 000            | davon Zucker:                                                          |        | 17 g     | enthält       |                                     |
| E. coli                              | 10                        | 100              | Eiweiß:                                                                |        | 7,2 g    | Alkohol:      | <input type="checkbox"/>            |
| Schimmelpilze                        | 1000                      | --               | Salz:                                                                  |        | 0,35 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 13 Lagen 52 VE / Palette

|                         |                         |                         | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|---------------|
| <b>Verpackungsmaße:</b> | Faltschachtel           | 29.5 x 29.4 x 5.2 cm    | 2146 g         |               |
|                         | Umkarton                | 59.2 x 30.0 x 10.8 cm   | 8857 g         |               |
|                         | Palette (inkl. 21,3 kg) | 120.0 x 80.0 x 155.4 cm | 481,9 kg       | 416 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.