

Artikel 9131

**Schoko-Mousse-Torte - mit kakaohaltiger Fettglasur (tiefgefroren), 1650 g e**



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197091317 Umkarton: 4002197991310

**Abmessungen:** d=24 cm; h= 71 +/- 4 mm

**Zutaten:** 43,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, **Vollei, Weizenmehl**, 4,5 % Kakaomasse, 2,3 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), 1,8 % stark entölter Kakao, Kakaobutter, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), Stärke (**Weizen**), pflanzliches Öl (Raps), Reisstärke, Emulgatoren (E 477, E 471, E 475, E 481, E 472 b, E 472 e, E 322), Gelatine, **Volleipulver**, modifizierte Stärke, Säureregulatoren (E 525, E 501, E 331), **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Salz, **Milcheiweiß**.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:** Mit kakaohaltiger Fettglasur.  
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Schokosahne zwischen dunklen Böden. Obenauf Schokosahne, die mit einer kakaohaltigen Fettglasur dekorativ verstrudelt ist.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.299 kJ	310 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		21 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		12 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		26 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		18 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,7 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,20 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:** 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 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	26.1 x 26.3 x 9.8 cm	1816 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	7586 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	339,9 kg	277.2 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.