

Artikel 9189 Himbeer-Haselnuss-Kuchen, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren), 1350 g e



in 12 Portionen geschnitten
EAN: Stück: 4002197091898 Umkarton: 4002197991891
Abmessungen: d = 28 cm, h = 35 +/- 4 mm

Zutaten: Wasser, 24,0 % Himbeeren, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), Maismehl, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Stärke, 1,4 % **Haselnusskerne**, alpha-Cyclodextrin, pflanzliches Fett (Kokos), **Weizengluten**, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Salz, Maltodextrin, Emulgatoren (E 471, E 475, E 322), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 410), Stabilisator (E 516), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Pflanzenprotein (Erbsen), Säureregulator (E 331), Geliermittel (E 508), Dextrose.

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: Keine.
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Haselnuss-Rührteig mit einer Creme mit Vanille- und Karamell-Geschmack und Himbeeren bedeckt. Mit Gelee abgeglänzt. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

| <p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | 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 | | <p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.084 kJ</td> <td>259 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>1,8 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>33 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>19 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,56 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p> | Energie | 1.084 kJ | 259 kcal | Fett: | | 12 g | davon gesättigte Fettsäuren: | | 1,8 g | Kohlenhydrate: | | 33 g | davon Zucker: | | 19 g | Eiweiß: | | 2,5 g | Salz: | | 0,56 g | <p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input checked="" type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie | 1.084 kJ | 259 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | | 12 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | | 1,8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | | 33 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | | 19 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | | 2,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | | 0,56 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 14 Lagen 56 VE / Palette

| | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|---------------------------------------|-------------------------|---------------|
| Verpackungsmaße: Faltschachtel | 29.5 x 29.4 x 5.2 cm | 1512 g |
| Umkarton | 59.2 x 30.0 x 10.8 cm | 6321 g |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 166.2 cm | 375,3 kg |
| | | 302.4 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.