

Artikel 9207

Matcha-Cheesecake - Käsekuchen mit Grünteepulver (tiefgefroren), 1450 g e

in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197092079

Umkarton: 4002197992072

Abmessungen:

d= 24 cm, h = 43 +/- 4mm

Zutaten:

22,3 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 13,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 9,6 % **Speisequark Magerstufe, Vollei, Weizenmehl, Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Invertzuckersirup, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), 0,4 % gemahlener Grüntee (Matcha), Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel (E 412, E 401, E 407), **Hühnereieiweißpulver, Milcheiweiß**, Säuerungsmittel (E 450, E 341), färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat, Färberdistelextrakt, Karottenextrakt), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Backtriebmittel (E 500), Stabilisator (E 339).

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



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Eine leckere Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse und Sahne sowie Matcha-Grüntee auf einem Boden aus hellem Cookie-Teig, abgerundet mit einem Matcha-Topping.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.159 kJ	277 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		13 g	vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		8,3 g	laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		34 g	palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		24 g	enthält	
E. coli	10	100	Eiweiß:		5,9 g	Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,47 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. 0 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 6 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	26.1 x 26.2 x 6.6 cm	1620 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	10041 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	443,0 kg	365.4 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.