

Artikel 9271

**Apfelkuchen, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren),
 2000 g e**



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197092710 Umkarton: 4002197992713

Abmessungen: d= 28 cm, h = 43 +/- 4 mm

Zutaten: 65,4 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle und Fette (Sheanuss, Kokos, Raps), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,3 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Haferzubereitung (Wasser, **Hafer**, Sonnenblumenöl), Zimt, Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Salz, Verdickungsmittel (E 407, E 410), Emulgator (E 322), natürliches Aroma, 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:

Ein Mürbteig reichlich gefüllt mit Äpfeln. Dekoriert mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 776 kJ 185 kcal	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 4,7 g	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
	Kohlenhydrate: 33 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
	davon Zucker: 19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Eiweiß: 1,6 g	
	Salz: 0,16 g	
	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Richtwert [KbE/g]		
Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl 100 000 --		
Enterobacteriaceae 100 1 000		
E. coli 10 100		
Schimmelpilze 1000 --		
Koagulase pos. Staphylokokken 10 100		
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

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	2181 g
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	9045 g
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	346,9 kg 288 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.