

**Artikel 9272**      **Schoko-Birnen-Kuchen, vegan, laktosefrei\***  
**(tiefgefroren), 1350 g e**



in 12 Portionen geschnitten  
**EAN:**                      Stück: 4002197092727      Umkarton: 4002197992720  
**Abmessungen:**        d = 28 cm

**Zutaten:**                31,1 % Birnen, Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), **Weizenmehl**, 5,0 % Apfelpüree, 4,2 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), Glukose-Fruktose-Sirup, Maismehl, Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), 1,3 % Kakao, alpha-Cyclodextrin, modifizierte Stärke, 0,4 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), **Weizengluten**, pflanzliches Fett (Kokos), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Salz, Emulgatoren (E 471, E 475, E 322), Maltodextrin, Verdickungsmittel (E 407, E 401, E 410), natürliches Aroma, Stabilisator (E 516), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Säureregulator (E 331), Pflanzenprotein (Erbsen), Geliermittel (E 508), Dextrose.

Kann Spuren von Erdnüssen, 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:** Saftiger Schoko-Rührteig mit Apfelpüree. Belegt mit Birnensegmenten und dekoriert mit Schokoblüten. Leicht mit Gelee überzogen.

<p><b>Mikrobiologische Daten:</b>                  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><b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.237 kJ</td> <td>296 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>    davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>2,8 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>38 g</td> </tr> <tr> <td>    davon Zucker:</td> <td></td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,48 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.237 kJ	296 kcal	Fett:		14 g	davon gesättigte Fettsäuren:		2,8 g	Kohlenhydrate:		38 g	davon Zucker:		23 g	Eiweiß:		2,7 g	Salz:		0,48 g	<p><b>Ernährung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>vegan: <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>enthält Alkohol: <input type="checkbox"/></li> </ul>
	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	1.237 kJ	296 kcal																																																
Fett:		14 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		2,8 g																																																
Kohlenhydrate:		38 g																																																
davon Zucker:		23 g																																																
Eiweiß:		2,7 g																																																
Salz:		0,48 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    14 Lagen    56 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b> 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.