

Artikel 9276

**Brownie vegan, laktosefrei\***  
**- Schokoladenkuchen (tiefgefroren), 2.000 g e**



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197092765

Umkarton: 4002197992768

**Abmessungen:**

38 x 25 cm; h = 32 +/- 4 mm

**Zutaten:**

Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), **Weizenmehl**, 7,7 % Apfelpüree, 6,5 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), Maismehl, Feuchthaltemittel (E 420), Kakaomasse, 2,0 % Kakao, modifizierte Stärke, alpha-Cyclodextrin, Reismehl, **Weizengluten**, pflanzliches Fett (Kokos), Salz, Säuerungsmittel (E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 322, E 471), Kakaobutter, Maltodextrin, Stärke, natürliches Aroma, Stabilisator (E 516), Verdickungsmittel (E 401), färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat), Pflanzenprotein (Erbse).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.  
Im Betrieb werden Milch und Ei verarbeitet. \*Von Natur aus laktosefrei.

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:**

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:**

Ein leckerer Schoko-Rührkuchen mit Apfelpüree. Dekoriert mit Zartbitterschokoladen-Stückchen.

| Mikrobiologische Daten:              |                           |                  | Durchschn. Nährwerte pro 100 g:     |          |          | Ernährung:    |                                     |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|-------------------------------------|----------|----------|---------------|-------------------------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                           |                  | Energie                             | 1.616 kJ | 386 kcal | vegan:        | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                           |                  | Fett:                               |          | 21 g     | vegetarisch:  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                                      | Richtwert [KbE/g]         | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren:        |          | 4,8 g    | laktosefrei*: | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000                   | --               | Kohlenhydrate:                      |          | 44 g     | palmölfrei:   | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Enterobacteriaceae                   | 100                       | 1 000            | davon Zucker:                       |          | 24 g     | enthält       |                                     |
| E. coli                              | 10                        | 100              | Eiweiß:                             |          | 3,6 g    | Alkohol:      | <input type="checkbox"/>            |
| Schimmelpilze                        | 1000                      | --               | Salz:                               |          | 0,63 g   |               |                                     |
| Koagulase pos. Staphylokokken        | 10                        | 100              | Die Nährwertangaben unterliegen den |          |          |               |                                     |
| Präsumtive Bacillus cereus           | 100                       | 1 000            | üblichen natürlichen Schwankungen.  |          |          |               |                                     |
| 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

|                         |                         |                         | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|---------------|
| <b>Verpackungsmaße:</b> | Faltschachtel           | 27.0 x 39.2 x 5.4 cm    | 2205 g         |               |
|                         | Umkarton                | 40.0 x 27.2 x 17.0 cm   | 6851 g         |               |
|                         | Palette (inkl. 21,3 kg) | 120.0 x 80.0 x 151.0 cm | 459,7 kg       | 384 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.