

Artikel 9297

Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere
(tiefgefroren), 2.550 g e

in 14 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197092970

Umkarton: 4002197992973

Abmessungen:

d = 36 cm, h = 42 mm

Zutaten:

Zucker, **Weizenmehl**, 10,8 % Erdbeeren, 10,8 % Rhabarber, **Vollei**, 8,2 % **Joghurt**, Wasser, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), 5,9 % **Butterstreusel (Weizenmehl)**, Zucker, 24,3 % **Butter**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Stärke (**Weizen**), **Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), Dextrose, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), **Vollmilchpulver**, Säureregulator (E 331), Emulgator (E 322), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

*Das Enderzeugnis enthält 4,9 % Butter.

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



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Eine Sandmasse auf einem Buttermürbeteig, darauf eine leichte Joghurtmasse, bedeckt mit saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken. Verfeinert mit krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.247 kJ	298 kcal	vegan:	☐
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	14 g		vegetarisch:	☒
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g		laktosefrei*:	☐
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	36 g		palmölfrei:	☒
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	23 g		enthält	
E. coli	10	100	Eiweiß:	5,8 g		Alkohol:	☐
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,36 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. 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

2 Kuchen / VE

6 VE / Lage

11 Lagen

66 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

37.0 x 37.0 x 6.5 cm

2771 g

Umkarton

37.4 x 37.7 x 13.6 cm

5783 g

Palette (inkl. 21,3 kg)

120.0 x 80.0 x 164.6 cm

403,0 kg

336.6 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.