

Artikel 233

**Apfelkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren),
 2.000 g e**



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010745 Umkarton: 4002197910748

Abmessungen:

d = 28 cm, h= 32 +/- 4 mm

Zutaten:

48,6 % Äpfel, 17,5 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Weizenmehl, Zucker, Stärke (Weizen), pflanzliches Fett (Palm), 2,1 % Sultaninen, Vollei, 1,7 % Apfelpüree, Wasser, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsaamen), Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (E 330, E 450), Verdickungsmittel (E 412, E 415), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Zimt, Dextrose, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Weizengluten, Molkenproteine.**

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Ein Mürbteigboden mit saftig-aromatischen Apfelstücken und Sultaninen, abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.011 kJ 242 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 7,2 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,9 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	Kohlenhydrate: 40 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	davon Zucker: 20 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	Eiweiß: 2,7 g	
Schimmelpilze	Salz: 0,25 g	
S. aureus		
präsumtive Bacillus cereus	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Salmonellen		
Listeria monocytogenes		

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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.5 x 29.4 x 5.2 cm	2162 g
Umkarton	59.2 x 30.0 x 10.8 cm	8921 g
Palette	120.0 x 80.0 x 155.4 cm	485,2 kg 416 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.