

Artikel 425

Premium Frankfurter Kranz (mit einer Pflanzenfettcreme überzogen) (tiefgefroren), 2.400 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 20 Portionen

EAN: Stück: 4002197010608 Umkarton: 4002197910601

Abmessungen: d = 28 cm, h = 112 +/- 4 mm

Zutaten: 30,3 % **Buttercreme** (Wasser, 28,3 % **Butter**, Zucker, **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 516, E 450), Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), 12,5 % **Haselnusskrokant** (Zucker, 20 % **Haselnusskerne**, Glukosesirup, Zuckerrübenmelasse, pflanzliches Fett (Sonnenblumen)), **Vollei**, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, Pflanzenfettcreme (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), 4,1 % rotes Johannisbeerpüree, 4,1 % Himbeerpüree, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, schwarze Johannisbeere, Rettich)), Feuchthaltemittel (E 420), **Hühnereigelbpulver**, pflanzliches Öl (Raps), Reismehl, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406), Emulgatoren (E 475, E 433), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat (schwarze Karotte), Säuerungsmittel (E 330).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: mit einer Pflanzenfettcreme überzogen (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Drei helle Wiener Böden sind gefüllt mit einer Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung und einer feinen Buttercreme mit Vanillegeschmack. Der Kranz ist mit Haselnusskrokant und einer Pflanzenfettcreme ummantelt. Mit Buttercremetupfen und Belegkirschen dekoriert.

<p>Mikrobiologische Daten: 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>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.382 kJ</td> <td>330 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td colspan="2">16 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td colspan="2">7,8 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td colspan="2">42 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td colspan="2">30 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td colspan="2">3,4 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td colspan="2">0,23 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.382 kJ	330 kcal	Fett:	16 g		davon gesättigte Fettsäuren:	7,8 g		Kohlenhydrate:	42 g		davon Zucker:	30 g		Eiweiß:	3,4 g		Salz:	0,23 g		<p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	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	1.382 kJ	330 kcal																																																
Fett:	16 g																																																	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,8 g																																																	
Kohlenhydrate:	42 g																																																	
davon Zucker:	30 g																																																	
Eiweiß:	3,4 g																																																	
Salz:	0,23 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. **Tipp: Bitte den Kuchen schonend in der Verpackung auftauen lassen.**

Verpackung: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 2 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße: Faltschachtel	29.8 x 29.4 x 13.8 cm	2684 g
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	5689 g
Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	226,1 kg
		172.8 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.