

Artikel 9199

**Urkorn-Johannisbeer-Kuchen (tiefgefroren),
 1400 g e**



vorgeschnitten in 12 Portionen

EAN:

Stück: 4002197091997 Umkarton: 4002197991990

Abmessungen:

d = 28 cm; h= 40 +/- 4mm

Zutaten:

Wasser, 15,4 % rote Johannisbeeren, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), 7,7 % **Sauerrahm, Speisequark Magerstufe**, 5,0 % **Dinkelmehl (eine Weizenart), Vollei**, Stärke (**Weizen**), **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,5 % **Einkornvollkornmehl (eine Weizenart), Volleipulver, Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett (Kokos), **Butterreinfett, Magermilchpulver**, Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500, E 450, E 341), Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), **Magermilchjoghurtpulver**, Karamellzucker, Stabilisator (E 415), Dextrose, **Hühnereierweißpulver**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331, E 330).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine.

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Eine Rührmasse mit Einkornvollkorn- und Dinkelmehl, darauf eine Schmandmasse, die mit Speisequark und Schlagsahne abgerundet ist. Reichlich bedeckt mit Johannisbeeren und mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 1.209 kJ 285 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 16 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 4,9 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 31 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 20 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 4,4 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,53 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den 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:

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 14 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1564 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	6520 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	386,4 kg	313.6 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.