

Artikel 612

Mousse au Chocolat-Torte (tiefgefroren), 1500 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010394 Umkarton: 4002197910397

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 53 +/- 4 mm

**Zutaten:**

49,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 8,5 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), **Vollei**, **Weizenmehl**, 2,7 % **weiße Schokolade** (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), Invertzuckersirup, stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Stärke (**Weizen**), Gelatine, modifizierte Stärke, Emulgator (E 475), Kakao, Glukosesirup, Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Sal).

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:**

Nicht nur als Dessert, sondern auch als Torte ein Genuss: Mousse au Chocolat. Zwischen zwei dunklen Biskuitböden befindet sich eine Komposition aus Mousse au Chocolat und Sahne mit weißer Schokolade. Dekoriert mit Schokospänen und einem Hauch von Dekorpuder.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.258 kJ	300 kcal	Vegetarier: <input type="checkbox"/> Veganer: <input type="checkbox"/>	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	20 g	13 g		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	25 g	17 g		
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	4,2 g	0,14 g		
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:				
E. coli	10	100	Eiweiß:				
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:				
S. aureus	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:**

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 9 Lagen 36 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1733 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	7257 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	282.3 kg	216 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.