

Artikel 394

**Landfrauenkuchen Wildheidelbeere
 (tiefgefroren), 2600 g**





in 14 Portionen geschnitten
 EAN: Stück: 4002197003945 Umkarton: 4002197903948
 Abmessungen: d = 36 cm

Zutaten: Speisequark Magerstufe, 14,3 % Wildheidelbeeren, **laktosefreies* Sauermilcherzeugnis (24 % Fett)** (**laktosefreie* Sahne (CH: Halbrahm)**), Verdickungsmittel (E 410)), Wasser, **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Salz, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, Geliermittel (E 407, E 410), Emulgator (E 471), Säuerungsmittel (E 331).

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: Mürbteig mit Schmandmasse und Wildheidelbeeren, abgeglänzt mit Gelee.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 917 kJ 219 kcal Fett: 8,9 g davon gesättigte Fettsäuren: 4,6 g Kohlenhydrate: 28 g davon Zucker: 19 g Eiweiß: 6,0 g Salz: 0,31 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		Ernährung: Vegetarier:  Veganer: 
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]			
Aerobe Keimzahl	100 000	--			
Enterobacteriaceae	100	1 000			
E. coli	10	100			
Schimmelpilze	100	1 000			
S. aureus	10	100			
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 2 Kuchen / VE 6 VE / Lage 11 Lagen 66 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	37.3 x 37.3 x 6.7 cm	2888 g
	Umkarton	38.2 x 38.2 x 14.0 cm	6017 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.0 cm	418.1 kg
			343.2 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.