

Artikel 390

Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 3100 g



in 14 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010097 Umkarton: 4002197910090

Abmessungen: d = 36 cm; h = 46 +/- 4 mm

Zutaten: 48,7 % Zwetschgen (können Zwetschgensteine enthalten), 12,6 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,9 % Butter, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Salz, Magermilchpulver, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Emulgator (E 322), Milcheiweiß, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Weizenmehl, Wasser, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), Vollei, Dextrose, Hefe, Schlagsahne (CH: Halbrahm), Stärke (Weizen), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Kokos, Raps), Süßmolkenpulver, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Emulgatoren (E 471, E 472 e, E 322, E 475), Magermilchpulver, Hühnereieweißpulver, Glukosesirup, Salz, Weizenquellmehl, Zimt, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331), natürliches Aroma, pflanzliche Faser (Erbse).**

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: Ein Geschmackserlebnis nach Tradition! Ein mit Zwetschgen auf Hefeteig gebackener Kuchen verfeinert mit einer Persipanmasse und krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	903 kJ 216 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,2 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	33 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	17 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,2 g	
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,31 g	
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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 ausbewahren 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	3388 g
	Umkarton	38.2 x 38.2 x 14.0 cm	7017 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.0 cm	484.1 kg
			409.2 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.