

Artikel 598

**Käse-Blechkuchen (tiefgefroren), 2600 g**



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197005987 Umkarton: 4002197905980

**Abmessungen:**

38 x 25 cm, h = 37 +/- 4 mm

**Zutaten:**

Wasser, 16,3 % **Speisequark Magerstufe, Vollei**, Zucker, 10,9 % **Sauerrahm, Weizenmehl**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Hühnereieweißpulver**, Dextrose, Glukosesirup, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), **Weizenquellmehl**, Stabilisatoren (E 415, E 412), Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), **Milcheiweiß**, Säuerungsmittel (E 330), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), **Molkenproteine**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Saftige Sauerrahmkäsefüllung ohne Rosinen auf einem lockeren Quarkteig.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	836 kJ 200 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,2 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	27 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	6,3 g	
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,43 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 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	2898 g	
Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	8931 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	521.1 kg	436.8 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.