

Artikel 595

**Premium Donauwelle -
 Sauerkirsch-Sahneschnitte (tiefgefroren),
 2050 g e**

in 16 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005956 Umkarton: 4002197905959

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

27,6 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), 23,0 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Vollei**, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (E 322)), Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, 0,2 % stark entölter Kakao, Gelatine, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Emulgator (E 471), Glukosesirup, Salz, **Vollmilchpulver**, natürliches Aroma, **Weizenquellmehl**, **Laktose**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Zimt.



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, dazwischen Sauerkirschen bedeckt mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.277 kJ	305 kcal	vegetarisch: **
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	20 g		vegan: **
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g		palmölfrei: **
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	28 g		laktosefrei*: **
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g		
E. coli	10	100	Eiweiß:	2,9 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,33 g		
S. aureus	10	100				enthält Alkohol: **
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/ 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	2352 g	
Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	7281 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 155.8 cm	487,3 kg	393.6 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.