

Artikel 203

**Gourmet Apfeltorte laktosefrei* (tiefgefroren),
 2250 g**



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010028 Umkarton: 4002197910021

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten:

69,9 % Äpfel, **Weizenmehl**, Zucker, Stärke (**Weizen**), Wasser, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), 1,5 % Apfelpüree, Glukose-Fruktose-Sirup, **Vollei**, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Dextrose, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 415), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Geliermittel (E 407, E 410), **Molkenproteine**, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel, Curcuma).

*Laktosegehalt <0,01 g/100 g. 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 Mürbteig mit Äpfeln gefüllt, mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und dünnem Gelee bedeckt.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>702 kJ</td> <td>168 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,11 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	702 kJ	168 kcal	Fett:		3,3 g	davon gesättigte Fettsäuren:		1,3 g	Kohlenhydrate:		31 g	davon Zucker:		18 g	Eiweiß:		1,7 g	Salz:		0,11 g	<p>Ernährung:</p> <p>Vegetarier: </p> <p>Veganer: </p>
	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																																																	
Energie	702 kJ	168 kcal																																																
Fett:		3,3 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		1,3 g																																																
Kohlenhydrate:		31 g																																																
davon Zucker:		18 g																																																
Eiweiß:		1,7 g																																																
Salz:		0,11 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

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2457 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10150 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	386.4 kg
			324 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.