

Artikel 550

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



in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005505 Umkarton: 4002197905508

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

**Zutaten:** 52,5 % Zwetschgen (können Zwetschgensteine enthalten), Wasser, 7,8 % **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, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), Glukose-Fruktose-Sirup, Vollei, Speisequark Magerstufe, modifizierte Stärke, Dextrose, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Kokos, Raps), Stärke (Weizen), Schlagsahne (CH: Halbrahm), Süßmolkenpulver, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Weizenquellmehl, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 415), Feuchthaltemittel (E 420), Glukosesirup, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 475), Magermilchpulver, Salz, Zimt, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407, E 410), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 331), Molkenproteine.**

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:** Quarkteig mit saftigen Zwetschgen in feiner aromatischer Creme mit Persipan. Der Kuchen ist bedeckt mit krossen Butterstreuseln, die leicht abgeglänzt wurden.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 842 kJ 201 kcal	Vegetarier: <b>p</b> Veganer: ..
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 7,8 g	
	davon gesättigte Fettsäuren: 4,0 g	
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 29 g	
	davon Zucker: 18 g	
E. coli 10 100	Eiweiß: 2,3 g	
Schimmelpilze 100 1 000	Salz: 0,23 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	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.