

Artikel 163

Erdbeer-Tarte (tiefgefroren), 1650 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010264 Umkarton: 4002197910267

Abmessungen:

d = 28 cm; h= 40 +/- 4mm

Zutaten:

37,5 % Erdbeeren, Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, 4,3 % **Joghurt, Vollei, Butter, Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Haselnusskerne, Süßmolkenpulver, Stärke (Weizen), Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 410, E 440, E 401), Säuerungsmittel (E 330, E 331), Geliermittel (E 407, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Aroniasaftkonzentrat, schwarze Karotte, Färbendistel, Karotte), Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Säureregulator (E 330).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine.

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Knuspriger Buttermürbteig mit Joghurt-Puddingcreme gefüllt mit einer Erdbeer-Fruktzubereitung und Erdbeerbälften, abgeglänzt mit Gelee und ausgarniert mit Haselnüssen.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g: Energie 826 kJ 197 kcal Fett: 5,2 g davon gesättigte Fettsäuren: 2,6 g Kohlenhydrate: 33 g davon Zucker: 23 g Eiweiß: 3,1 g Salz: 0,15 g Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			Ernährung: vegetarisch: p vegan: .. palmölfrei: p laktosefrei*: .. enthält Alkohol: ..		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]						
Aerobe Keimzahl	100 000	--						
Enterobacteriaceae	100	1 000						
E. coli	10	100						
Schimmelpilze	1000	--						
S. aureus	10	100						
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000						
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g							
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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 14 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1834 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	7600 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	446,9 kg	369.6 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.