

Artikel 762

Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren), 1900 g e



in 24 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197007622 Umkarton: 4002197907625

Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 30 +/- 4 mm

Zutaten: Wasser, 21,4 % Wildheidelbeeren, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), Maismehl, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, alpha-Cyclodextrine, pflanzliches Fett (Kokos), **Weizengluten**, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Salz, Emulgatoren (E 471, E 475, E 322), Maltodextrin, natürliches Aroma, Stabilisator (E 516), Verdickungsmittel (E 401, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407), Pflanzenprotein (Erbsen), Säureregulator (E 331), natürliches Limetten-Aroma.

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
 Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet. *Von Natur aus laktosefrei.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: keine
 (Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Auf einer erfrischenden Rührmasse mit Limettengeschmack liegen eine lockere Creme mit Vanillegeschmack und Wildheidelbeeren. Mit Gelee abgeglänzt. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.232 kJ 294 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 13 g	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 40 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 21 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 2,7 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,63 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
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: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 9 Lagen 72 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel 27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2124 g	
	Umkarton 40.0 x 27.2 x 17.0 cm	6608 g	
	Palette 120.0 x 80.0 x 168.0 cm	497,0 kg	410.4 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.