

Artikel 793

Cupcake Apfel-Hafer-Chia - Apfel-Rührkuchen mit Creme mit Karamellgeschmack, vegan, laktosefrei* (tiefgefroren), 720 g e (9 Stück)

9 Cupcakes / Faltschachtel

EAN:

Stück: 4002197007936

Umkarton: 4002197907939

Abmessungen:

Zutaten:

23,3 % Apfel, Wasser, Zucker, 9,1 % Linsenproteinzubereitung (Wasser, 1,7 % Linsenprotein), pflanzliches Öl (Raps), 6,4 % **Hafermehl**, **Weizenmehl**, 3,4 % Apfelpüree, 2,9 % **Haferflocken**, pflanzliches Fett (Palm), 2,4 % Chiasamen (Salvia hispanica), Invertzuckersirup, 1,1 % Ahornsirup, Stärke, alpha-Cyclodextrine, Maismehl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 322, E 475, E 473), Glukosesirup, Salz, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 412, E 440, E 406), **Weizengluten**, Verdickungsmittel (E 410), Geliermittel (E 407, E 401), Säureregulatoren (E 331, E 263, E 516, E 339), Karamellzuckersirup, Farbstoff (E 160 a).



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit Farbstoff

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Kleine Apfel-Rührkuchen mit Haferflocken und Chia-Samen. Bedeckt mit einer Creme mit Linsenprotein, verfeinert mit Ahornsirup und Karamellgeschmack. Verziert mit einem Topping aus Apfelmischung.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.145 kJ 274 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 14 g	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 32 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 2,6 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,45 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. 3 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:

Palettenschema: Europalette 4 Faltschachteln/ VE 4 VE / Lage 10 Lagen 40 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 7.5 cm	948 g
	Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	4113 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	185,8 kg 115.2 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.