

Artikel 792

**Cupcake Erdbeere - Schoko-Rührkuchen mit Erdbeercrème, vegan, laktosefrei\* (tiefgefroren), 630 g e (9 Stück)**

9 Cupcakes / Faltschachtel

EAN:

Stück: 4002197007929

Umkarton: 4002197907922

Abmessungen:

Zutaten:

Wasser, Zucker, 13,5 % Linsenproteinzubereitung (Wasser, 1,7 % Linsenprotein), 11,5 % Erdbeeren, pflanzliches Öl (Raps), 7,5 % **Hafermehl**, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm), Invertzuckersirup, Stärke, 1,1 % Rote-Bete-Pulver, alpha-Cyclodextrin, 0,8 % stark entöltter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Maismehl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 322, E 475, E 473), Glukosesirup, Salz, natürliches Aroma, 0,3 % gefriergetrocknete Erdbeeren, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Verdickungsmittel (E 410, E 440, E 412), Backtriebmittel (E 500), Säureregulatoren (E 331, E 263, E 516, E 339), **Weizengluten**, färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, Aronia, Holunderbeere), Geliermittel (E 407, E 401), Erdbeersaftkonzentrat, Farbstoff (E 160 a).



Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja, Lupinen, Sellerie, Senf 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 Schoko-Rührkuchen mit Hafermehl und Rote-Bete-Pulver, darauf eine fruchtige Erdbeerezubereitung und leckere Erdbeercrème mit Linsenprotein. Dekoriert mit gefriergetrockneten Erdbeerstückchen.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.275 kJ	305 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		17 g	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		4,8 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		35 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		20 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,4 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,58 g	
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000				
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g					
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g					

**Haltbarkeit:** 15 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:** Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

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

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 7.5 cm	858 g	
	Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	3753 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	171,4 kg	100.8 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.