

Artikel 228

**Mohn-Mandarinen-Käsekuchen (tiefgefroren),  
 1900 g e**



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197010349 Umkarton: 4002197910342

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 41 +/-4 mm

**Zutaten:**

17,3 % **Speisequark Magerstufe**, Wasser, **Vollei**, 12,4 % **Sauerrahm**, Zucker, 8,2 % Mandarin-Orangen, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Palm), 1,9 % Mohn, Glukose-Fruktose-Sirup, **Süßmolkenpulver**, **Butterreinfett**, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, Kartoffelflocken, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 410, E 415), **Magermilchpulver**, Salz, Säureregulatoren (E 263, E 331), **Hühnereiwweißpulver**, natürliches Aroma, Zimt, Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 475, E 433), Feuchthaltemittel (E 420), stark entölter Kakao, Stabilisatoren (E 339, E 516), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Reismehl, **Weizengluten**, **Molkenproteine**.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:**

Keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Mürbteig gefüllt mit einer Kombination aus Käsekuchenmasse und einer Mohnmasse. Dekoriert mit Mandarinspalten, mit Gelee abgeglänzt. Kann Mandarin-Orangen-Kerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 918 kJ 219 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 8,0 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 30 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 18 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 6,3 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,31 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel 29.5 x 29.4 x 5.2 cm	2062 g	
Umkarton 59.2 x 30.0 x 10.8 cm	8521 g	
Palette 120.0 x 80.0 x 155.4 cm	464,4 kg	395.2 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.