

Artikel 544

**Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 2600 g e**



in 16 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005444 Umkarton: 4002197905447

**Abmessungen:** 38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

**Zutaten:** 51,4 % Zwetschgen, Wasser, **Weizenmehl**, 8,7 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Stabilisatoren (E 516, E 450), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel))**, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), Glukose-Fruktose-Sirup, **Speisequark Magerstufe**, modifizierte Stärke, **Vollei, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Persipanrohmasse (Aprikoskerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401, E 415), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450ii), Stabilisator (E 450), Dextrose, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Zimt, **Laktose**, Geliermittel (E 407), Säureregulator (E 331), **Weizengluten, Molkenproteine**, Säuerungsmittel (E 330), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma.

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

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

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Quarkteig mit saftigen Zwetschgen in feiner aromatischer Creme mit Persipan. Der Kuchen ist bedeckt mit krossen Butterstreuseln. Leicht mit Gelee abgeglänzt. Kann Zwetschgenkerne enthalten.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 861 kJ 206 kcal Fett: 7,6 g davon gesättigte Fettsäuren: 4,0 g Kohlenhydrate: 30 g davon Zucker: 17 g Eiweiß: 2,9 g Salz: 0,31 g		<b>Ernährung:</b> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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:** Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:** Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b> Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2821 g
Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	8701 g
Palette	120.0 x 80.0 x 134.0 cm	508,6 kg 436.8 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.