

Artikel 571 **Schoko-Blechkuchen (tiefgefroren), 1400 g e**



in 24 Portionen geschnitten
EAN: Stück: 4002197005710 Umkarton: 4002197905713
Abmessungen: 38 x 25 cm; h = 36 +/- 4 mm

Zutaten: Zucker, pflanzliches Öl (Raps), **Weizenmehl**, **Vollei**, Wasser, 3,9 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), 2,9 % stark entölter Kakao, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, **Volleipulver**, **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 472 b, E 472 e, E 481), Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500), **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: keine
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Eine feine Schokoladenrührmasse dekoriert mit Schokoladenblüten in zartbitter.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.902 kJ</td> <td>454 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>26 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>35 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>5,4 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,70 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.902 kJ	454 kcal	Fett:		26 g	davon gesättigte Fettsäuren:		3,5 g	Kohlenhydrate:		50 g	davon Zucker:		35 g	Eiweiß:		5,4 g	Salz:		0,70 g	<p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]																																																
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																																																	
Energie	1.902 kJ	454 kcal																																																
Fett:		26 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		3,5 g																																																
Kohlenhydrate:		50 g																																																
davon Zucker:		35 g																																																
Eiweiß:		5,4 g																																																
Salz:		0,70 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	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	1625 g	
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	5113 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	389,4 kg	302.4 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.