

Artikel 605

**Latte Macchiato-Sahnetorte (tiefgefroren), 1850 g**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197006052 Umkarton: 4002197906055

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 80 +/- 4 mm

**Zutaten:**

50,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl, Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, Gelatine, Kakaobutter, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), Stärke (**Weizen**), Kakaomasse, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, 0,3 % Röstkaffee, Emulgatoren (E 475, E 322), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Dextrose, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401), Karamellzucker, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, Salz, pflanzliches Fett (Palm).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:**

Zwei dunkle Böden gefüllt mit Kaffeesahne und Sahne mit Vanillegeschmack. Dekoriert mit weißen Schokoladenspäne und Kakaopulverdekor, am Rand mit Spänen zartbitterer Schokoladenkuvertüre.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.097 kJ	262 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		18 g	Vegetarier: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		11 g	Veganer: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		22 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		15 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,3 g	
Schimmelpilze	1 000	--	Salz:		0,16 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:**

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:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2121 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	8861 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	269,4 kg	207.2 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.