

Artikel 596

**Premium Donauwelle -
 Sauerkirsch-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2050
 g e**

in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005963 Umkarton: 4002197905966

Abmessungen:

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

Zutaten:

27,6 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), 23,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Vollei**, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Fett (Palm), stark entöltter Kakao, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (E 322)), Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, 0,2 % stark entöltter Kakao, Gelatine, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Emulgator (E 471), Glukosesirup, Salz, natürliches Aroma, **Weizenquellmehl**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Zimt.



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schokoladen-Sandmasse, dazwischen Sauerkirschen bedeckt mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack und einer kakaohaltigen Fettglasur.

| <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>1.243 kJ</td> <td>297 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>19 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td>6,7 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>28 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td>18 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>2,8 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td>0,33 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p> | Energie | 1.243 kJ | 297 kcal | Fett: | 19 g | | davon gesättigte Fettsäuren: | 6,7 g | | Kohlenhydrate: | 28 g | | davon Zucker: | 18 g | | Eiweiß: | 2,8 g | | Salz: | 0,33 g | | <p>Ernährung:</p> <p>vegetarisch: <input type="checkbox"/></p> <p>vegan: <input type="checkbox"/></p> <p>palmölfrei: <input type="checkbox"/></p> <p>laktosefrei*: <input type="checkbox"/></p> <p>enthält Alkohol: <input type="checkbox"/></p> |
|--|---------------------------|-------------------|------------------|-----------------|---------|----|--------------------|-----|-------|---------|----|-----|---------------|------|----|-----------|----|-----|----------------------------|-----|-------|-------------|---------------------------|--|------------------------|---------------------------|--|--|---------|----------|----------|-------|------|--|------------------------------|-------|--|----------------|------|--|---------------|------|--|---------|-------|--|-------|--------|--|---|
| | 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 | 1.243 kJ | 297 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | 19 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 6,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | 28 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | 18 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | 2,8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | 0,33 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

Verpackungsmaße:

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|----------------------|-------------------------|----------------|---------------|
| Faltschachtel/Beutel | 39.8 x 27.1 x 5.5 cm | 2342 g | |
| Umkarton | 41.2 x 28.0 x 17.6 cm | 7262 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 155.8 cm | 486,0 kg | 393.6 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.