

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 7005P

Gedeckter Apfel 20er Schnitt 9x5,5 auf Lachsbrett

Stückgewicht: 3.600 g

Anzahl im Karton: 2

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 9 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 56,7 cm, B: 21,7 cm, H: 13,5 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37
13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Boden und Decke aus Mürbeteig, mit einer Apfelmassenfüllung (59%), dekoriert mit Fondant, fertig gebacken, tieferoren

Zubereitung:

Vor dem Auftauen Umverpackung und Folie entfernen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden auftauen lassen. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1006 KJ/100g
- Brennwert: 240 Kcal/100g
- Eiweiß: 2,0 g/100g
- Natrium: 0,07 g/100g
- Kohlenhydrate: 38,0 g/100g, davon Zucker 24,98 g/100g
- Fett: 8,3 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 4,3 g/100g
- Ballaststoffe: 1,57 g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Apfelmus (51%), Weizenmehl !GLUTEN!, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgatoren (E322 Sonnenblumenlecithin, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Speisesalz, Säuerungsmittel E330 Zitronensäure, Aroma, Farbstoff E160a Beta-Carotin), Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Apfelfüllungen (getr., geschwefelte Apfelstücke 48% !SCHWEFELDIOXID!, mod. Stärke E1412 Distärkephosphat (Kartoffel, Weizen) !GLUTEN!, Zucker, Apfelpulver 3%, Säuerungsmittel E330 Zitronensäure, Traubenzucker, Aroma, jod. Speisesalz, Gewürze, färbendes Zucker, Vollei !VOLLEI!, Wasser, Backpulver (Backtriebmittel (E450 saures Phyrophosphat, E500 Natriumcarbonat), Weizenstärke !GLUTEN!), E330 Zitronensäure, Erdnussfett (pflanzliche Öle ganz gehärtet), !ERDNÜSSE!, Speisesalz,

Allergene (s.o. [!]):

ERDNÜSSE	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
SCHWEFELDIOXID	Schwefeldioxid und Sulfite
VOLLEI	Eier und Eierzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 7005P

Gedeckter Apfel 20er Schnitt

9x5,5 auf Lachsbrett

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwarenunterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.