

MOHN-QUARK STREUSELKUCHEN (21P)

Produktinformationen

Artikelnummer

41292

Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorener rechteckiger Blechkuchen mit einem Mürbeteig, mit Mohnsamen(11%)füllung(61,5%) und Quark(8,5%)füllung (15%), dekoriert mit Streuseln, gebrauchsfertig.



Teig (16,0%)

Füllung (61,5%): mit Saaten

Füllung (15,0%): mit Quark

Dekoration (7,5%): mit Streusel



Zutatenliste

Wasser; Zucker; Mehl: WEIZEN; Mohnsamen; Quark (MILCH); Ei; pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Sonnenblumen, Kokos); modifizierte Stärke; WEIZENgriess; Butterfett (MILCH) (1,0%); Hülsenfrüchte (SOJA); Stärke (WEIZEN); Eiweiß; MagerMILCHpulver; Aroma; Salz; Eiweißpulver; Kakao; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, E401, Xanthan; Molkenerzeugnis (MILCH); Säureregulator: E331; Backtriebmittel: E500, E500ii; Emulgatoren: E471, E472e; Hefe; Invertzucker; VollMILCHpulver; Stabilisator: E450.

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte verarbeitet wird.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059060
FKB code	B641C21
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	3,400 kg
---------	----------

Zusatzstoffe

E331	Natriumcitrate
E401	Natriumalginat
E412	Guarkernmehl
E415	Xanthan
E450	Diphosphate
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E500	Natriumcarbonate
E500ii	Natriumhydrogencarbonate

Mikrobiologische Werte

Enterobacteriaceae	<1000/g
Hefen	<1000/g
Pilze	<1000/g
Gesamtkeimzahl	<100000/g
E.Coli	<100/g
Staph.aureus	<1000/g
Salmonellen	0/25g
Listeria monocytogenes	<100/g
Bacillus cereus	<1000/g

MOHN-QUARK STREUSELKUCHEN (21P)

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	265 kcal		430 kcal	22 %
Energie	1.113 kJ		1.803 kJ	
Fett	11 g		18 g	25 %
Gesättigte Fettsäuren	3,7 g		6,0 g	30 %
Kohlenhydrate	34 g		55 g	20 %
Zucker	20 g		32 g	35 %
Eiweiss	6,4 g		10 g	21 %
Salz	0,28 g		0,45 g	7 %

* 1 Portion = 162 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte verarbeitet wird.

MOHN-QUARK STREUSELKUCHEN (21P)

Verpackungsinformationen

Verpackungsdetails

Unterverpackung

- Tray (Wellpappe)
- Etikett (Papier)
- Flowpack Folie (Kunststoff PP)
- Zwischenblatt (Papier)
- Zwischenblatt (Wellpappe)

Umverpackung

- Karton (Wellpappe)
- Etikett (Papier)
- Klebeband (Kunststoff PP)

Stück / Tray 1

Stück / Karton 3

Tray

EAN Kodierung 5413476941763
Nettogewicht 3,400 kg

Karton

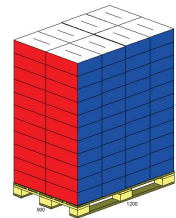
EAN Kodierung 5413476941756
Nettogewicht 10,200 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,398 x 0,298 x 0,151

Palettisierung

Palettenverpackung

- Europalette (Holz)
- film stretch (Kunststoff PE)
- Etikett (Kunststoff PE)

Anzahl Karton / Lage 8
Anzahl Lage / Pallet 11
Anzahl Karton / Pallet 88
Gesamtnettogewicht Pallet 898 kg
Gesamtbruttogewicht Pallet 968 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 1,200 x 0,800 x 1,806



MOHN-QUARK STREUSELKUCHEN (21P)**Lagerbedingungen****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	18 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen bei <7°C	2 Tage
Lagertemperatur	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie die Produkte 9 Stunden auftauen im Kühlschrank. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max 7°C) und innerhalb von 48 Std verzehren.
EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information**Zertifikate**

IFS
BRC

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.
Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.
Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.
Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

- (1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen
- (2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)