

Artikel 425

**Frankfurter Kranz (mit einer Pflanzenfettcreme überzogen) (tiefgefroren), 2400 g**



ungeschnitten, ergibt 20 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197004256 Umkarton: 4002197904259

**Abmessungen:**

d = 28 cm

**Zutaten:**

Wasser, Zucker, 11,7 % **Haselnusskrokant** (Zucker, 20,0 % **Haselnusskerne**, **Laktose**, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm)), **Vollei**, 8,7 % **Butter**, **Weizenmehl**, Himbeerpüree, rotes Johannisbeerpüree, Invertzuckersirup, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), 2,2 % **Butterreinfett**, Stärke (**Weizen**), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, färbender Pflanzenextrakt (Traube), Säuerungsmittel (E 330)), pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, **Hühnereigelbpulver**, Verdickungsmittel (E 401, E 412, E 410, E 440, E 406), Glukosesirup, Emulgatoren (E 475, E 322), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Karotte, Färberdistel), **Milcheiweiß**, Säuerungsmittel (E 330), Salz, natürliches Aroma.

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

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

mit einer Pflanzenfettcreme überzogen

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:**

Drei helle Wiener Böden sind gefüllt mit einer feinen Buttercreme, die mit Vanillegeschmack abgerundet ist. Der Kranz ist mit Haselnusskrokantstreusel bedeckt und mit Buttercremetupfen und Belegkirschen dekoriert.

<p><b>Mikrobiologische Daten:</b>          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>100</td> <td>1 000</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	100	1 000	S. aureus	10	100	präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		<p><b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.406 kJ</td> <td>336 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>  davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>8,5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>42 g</td> </tr> <tr> <td>  davon Zucker:</td> <td></td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,34 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.406 kJ	336 kcal	Fett:		17 g	davon gesättigte Fettsäuren:		8,5 g	Kohlenhydrate:		42 g	davon Zucker:		31 g	Eiweiß:		3,3 g	Salz:		0,34 g	<p><b>Ernährung:</b></p> <p>Vegetarier: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Veganer: <input type="checkbox"/></p>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]																																																
Aerobe Keimzahl	100 000	--																																																
Enterobacteriaceae	100	1 000																																																
E. coli	10	100																																																
Schimmelpilze	100	1 000																																																
S. aureus	10	100																																																
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000																																																
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g																																																	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g																																																	
Energie	1.406 kJ	336 kcal																																																
Fett:		17 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		8,5 g																																																
Kohlenhydrate:		42 g																																																
davon Zucker:		31 g																																																
Eiweiß:		3,3 g																																																
Salz:		0,34 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 ausbewahren 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 2 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

**Verpackungsmaße:**

Faltschachtel/Beutel	30.0 x 30.0 x 13.8 cm	2720 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	5762 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	228.4 kg	172.8 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.