

Artikel 510

**Marzipan-Cremetorte (tiefgefroren), 1950 g**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197005109 Umkarton: 4002197905102

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 63 +/- 4 mm

**Zutaten:**

24,1 % **Marzipan** (Zucker, **Mandelkerne**, Wasser, Invertzuckersirup, Ethanol), Wasser, Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, 6,6 % Himbeeren, pflanzliches Fett (Palm), **Butterreinfett**, 2,2 % **Marzipan-Beileger** (Zucker, **Mandelkerne**, Wasser, Feuchthaltemittel (E 420), Karamellzuckersirup), Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Kokos, Raps, Sonnenblumen), 1,4 % **Zartbitterschokolade** (Emulgator (E 322)), Invertzuckersirup, **Süßmolkenpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), Emulgator (E 475), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, **Milchweiß**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Salz, Zitronensaftkonzentrat, Ethanol.

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:**

Die Torte enthält Amarettoaroma, Schokoladenstücke, aromatische Himbeeren und 4 helle Böden. Die Torte wird mit Marzipan umhüllt, Dekoraufleger aus Marzipan liegen bei.  
 Enthält Alkohol.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.419 kJ	339 kcal	Vegetarier: <b>p</b> Veganer: ..	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		17 g		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		6,8 g		
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		40 g		
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		29 g		
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,4 g		
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:		0,18 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 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

**Verpackungsmaße:**

Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2220 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9255 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	280.2 kg	218.4 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.