

Artikel 516

## Pistazien-Mohn-Sahnetorte (tiefgefroren), 2250 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010127 Umkarton: 4002197910120

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 85 +/- 4 mm

Zutaten:

29,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 21,3 % **Marzipan** (Zucker, **Mandelkerne**, Wasser, Invertzuckersirup, Ethanol), Wasser, Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, 4,0 % Himbeeren, Stärke (**Weizen**), **Haselnusskerne**, getrockneter Glukosesirup, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, 0,7 % Mohn, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl (Raps), Gelatine, Emulgator (E 475), **Weizenquellmehl**, 0,1 % **Pistazien**, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Spirulina), stark entöltter Kakao, Kartoffelflocken, Glukosesirup, **Hühnereieweißpulver**, Verdickungsmittel (E 401), Säureregulator (E 263), Zimt, Zitronensaftkonzentrat, **Vollmilchpulver**, Jodsalz.

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

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

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Feine Haselnuss-Biskuitböden sind gefüllt mit Pistazien- und Mohnsahne. Eine fruchtige Himbeerfüllung rundet Geschmack und Optik ab. Die Torte ist mit Marzipan abgedeckt. Enthält Alkohol.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.203 kJ	287 kcal	Vegetarier: ** Veganer: **	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	16 g			
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,7 g			
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	31 g			
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	21 g			
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,9 g			
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,16 g			
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000					
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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2460 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	10215 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	307 kg
			252 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.