

Artikel 605

**Latte Macchiato-Sahnetorte (tiefgefroren),
 1850 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197006052 Umkarton: 4002197906055

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 74 +/- 4 mm

Zutaten:

49,8 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), **Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, Gelatine, Kakaobutter, Feuchthaltemittel (E 420), Invertzuckersirup, Kakaomasse, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, 0,3 % Röstkaffee, Reismehl, **Vollmilchpulver**, pflanzliches Öl (Raps), Dextrose, Emulgatoren (E 475, E 322, E 433), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Karamellzucker, natürliches Aroma, Salz, pflanzliches Fett (Sal), Stabilisatoren (E 516, E 450), **Laktose**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Glukosesirup, gemahlene Vanilleschote.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Zwei dunkle Tortenböden gefüllt mit einer Kaffee-Sahne und einer Sahne mit Vanillegeschmack. Dekoriert mit weißen Schokoladenspänen und Kakaodekor, am Rand mit Spänen zartbitterer Schokoladenkuvertüre.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	1.114 kJ	266 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:		17 g	vegan: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:		11 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:		23 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:		15 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:		4,3 g	
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:		0,16 g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g					

Haltbarkeit:

18 Monate ab Herstellung

Lagerung/ Transport:

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 aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Verpackung:

Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 10.5 cm	2079 g	
Umkarton	59.3 x 29.4 x 21.3 cm	8689 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	264,6 kg	207.2 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.