

Artikel 9275

**Mohn-Butterstreusel-Kuchen (tiefgefroren),  
 1700 g e**



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197092758 Umkarton: 4002197992751

**Abmessungen:**

d = 28 cm

**Zutaten:**

Wasser, Zucker, 10,9 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,3 % Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Weizenmehl, 8,8 % Mohn, Vollei, Butter, Butterreinfett, Weizenquellmehl, Stärke (Weizen), modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Kartoffelflocken, Magermilchpulver, Säureregulatoren (E 263, E 331), Hühnereieiweißpulver, Verdickungsmittel (E 401), Zimt, Feuchthaltemittel (E 420), natürliches Aroma, stark entölter Kakao, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), Backtriebmittel (E 500), Salz, Emulgatoren (E 475, E 433), Stabilisatoren (E 516, E 450), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).**

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:**

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Ein Buttermürbeteig mit einer lockeren Mohnmasse, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.

| Mikrobiologische Daten:              |                           |                  | Durchschn. Nährwerte pro 100 g:  |          |          | Ernährung:       |                                     |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|--|----------|----------|------------------|-------------------------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                           |                  | Energie  | 1.288 kJ | 308 kcal | vegetarisch:     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                           |                  | Fett:  |          | 15 g     | vegan:           | <input type="checkbox"/>            |
|                                      | Richtwert [KbE/g]         | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren:   |          | 7,3 g    | palmölfrei:      | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000                   | --               | Kohlenhydrate:   |          | 37 g     | laktosefrei*:    | <input type="checkbox"/>            |
| Enterobacteriaceae                   | 100                       | 1 000            | davon Zucker:  |          | 18 g     | enthält Alkohol: | <input type="checkbox"/>            |
| E. coli                              | 10                        | 100              | Eiweiß:  |          | 5,0 g    |                  |                                     |
| Schimmelpilze                        | 1000                      | --               | Salz:  |          | 0,14 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/ 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 13 Lagen 52 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

|               | Brutto-Gewicht          | Netto-Gewicht |
|---------------|-------------------------|---------------|
| Faltschachtel | 29.5 x 29.4 x 5.2 cm    | 1862 g        |
| Umkarton      | 59.2 x 30.0 x 10.8 cm   | 7721 g        |
| Palette       | 120.0 x 80.0 x 155.4 cm | 422,8 kg      |
|               |                         | 353.6 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.