

Artikel 106

**Karotten-Nuss-Kuchen (tiefgefroren), 1400 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010424 Umkarton: 4002197910427

**Abmessungen:**

d: 28 cm, h: 42 +/- 4 mm

**Zutaten:**

Zucker, 16,7 % Karotten, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Wasser, 2,8 % **Haselnusskerne**, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palm), **Magermilchpulver**, **Mandelkerne**, **Laktose**, **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420, E 1103), Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Emulgatoren (E 471, E 322), Kakaobutter, **Süßmolkenpulver**, Salz, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Spirulina, Paprika, Apfel, Tomate).

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:**

Saftige Rührmasse mit Karotten und Haselnüssen, und einem Überzug aus Fettglasur. Marzipanaufleger liegen bei.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.607 kJ    384 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	21 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	43 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	31 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,4 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,55 g	
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000			
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:**

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:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette    4 Kuchen / VE    4 VE / Lage    9 Lagen    36 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1624 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6817 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	266,7 kg	201.6 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.