

Artikel 425

Premium Frankfurter Kranz Café Brünz (mit einer Pflanzenfettcreme überzogen) (tiefgefroren), 2400 g e

ungeschnitten, ergibt 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010608 Umkarton: 4002197910601

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

Wasser, Zucker, **Vollei**, 9,7 % **Haselnusskrokant** (Zucker, 20% **Haselnusskerne**, **Laktose**, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm)), 9,0 % **Butter**, **Weizenmehl**, 4,3 % Himbeerpüree, 4,3 % rotes Johannisbeerpüree, Invertzuckersirup, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), 2,3 % **Butterreinfett**, Stärke (**Weizen**), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, färbender Pflanzenextrakt (Traube), Säuerungsmittel (E 330)), pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 401, E 412, E 410, E 440, E 406), Glukosesirup, Emulgatoren (E 475, E 322), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Karotte, Färberdistel), **Milcheiweiß**, Säuerungsmittel (E 330), natürliches Aroma, Salz.



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit einer Pflanzenfettcreme überzogen

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Drei helle Wiener Böden sind gefüllt mit einer Himbeer-Johannisbeer-Fruchtfüllung und einer feinen Buttercreme, die mit Vanillegeschmack abgerundet ist. Der Kranz ist mit Haselnusskrokantstreuseln bedeckt und mit Buttercremetupfen und Belegkirschen dekoriert.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.378 kJ 329 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	17 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	8,1 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	41 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	36 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,1 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 2 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	30.0 x 30.0 x 13.8 cm	2709 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	5739 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	227,9 kg	172.8 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.