

Artikel 209

**Aprikosen-Rahmkäsekuchen (tiefgefroren),
 2100 g**



ungeschnitten, ergibt ca. 12-14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010400 Umkarton: 4002197910403

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

19,4 % Aprikosen, 15,9 % **Speisequark Magerstufe**, Wasser, 11,3 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, **Weizenquellmehl, Magermilchpulver, Hühnereieiweißpulver, Volleipulver**, Salz, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Stabilisatoren (E 415, E 412), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Geliemittel (E 407, E 410), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), **Milcheiweiß**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, **Molkenproteine**.

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: Die klassische Käsekuchenmasse mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften und verfeinert mit Eierschneckenmasse. Der Kuchen ist mit Gelee leicht abgeglänzt.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>1 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Aerobe Keimzahl	100 000	--	Enterobacteriaceae	100	1 000	E. coli	10	100	Schimmelpilze	1 000	--	S. aureus	10	100	präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>815 kJ</td> <td>195 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>5,6 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>5,5 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,30 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	815 kJ	195 kcal	Fett:		5,6 g	davon gesättigte Fettsäuren:		2,7 g	Kohlenhydrate:		30 g	davon Zucker:		20 g	Eiweiß:		5,5 g	Salz:		0,30 g	<p>Ernährung:</p> <p>Vegetarier: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Veganer: <input type="checkbox"/></p>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]																																																
Aerobe Keimzahl	100 000	--																																																
Enterobacteriaceae	100	1 000																																																
E. coli	10	100																																																
Schimmelpilze	1 000	--																																																
S. aureus	10	100																																																
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000																																																
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g																																																	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g																																																	
Energie	815 kJ	195 kcal																																																
Fett:		5,6 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		2,7 g																																																
Kohlenhydrate:		30 g																																																
davon Zucker:		20 g																																																
Eiweiß:		5,5 g																																																
Salz:		0,30 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 13 Lagen 52 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	2278 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	9438 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 163.2 cm	512.1 kg	436.8 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.