

Artikel 794

## Cupcake Schwarzwälder Kirsch - Schoko-Rührkuchen mit Kirs Zubereitung und Kirschwasser-Sahne (tiefgefroren), 630 g e

9 Cupcakes / Faltschachtel



EAN:

Stück: 4002197007943

Umkarton: 4002197907946

Abmessungen:

Zutaten:

26,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, 8,8 % Sauerkirschen, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 2,7 % Schwarzwälder Kirschwasser, 1,3 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), gemahlene Vanilleschote), 1,3 % Kakao, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), **Magermilchpulver**, Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), **Laktose**, Glukosesirup, Salz, natürliches Aroma.

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

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

Keine.

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Kleine Schoko-Rührkuchen mit saftiger Sauerkirs Zubereitung. Darauf frische Sahne mit Schwarzwälder Kirschwasser. Dekoriert mit Schokoladenkuvertüre-Spänen. Enthält Alkohol. Kann Kirschkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.291 kJ	308 kcal	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	20 g		vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,9 g		palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	28 g		laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	17 g		enthält Alkohol:	<input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,1 g			
Schimmelpilze	1000	--	Salz:	0,33 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. 3 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 10 Lagen 40 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	858 g	
Umkarton	3753 g	
Palette	171,4 kg	100,8 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.