

Artikel 163

**Erdbeer-Tarte (tiefgefroren), 1650 g**



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197010264 Umkarton: 4002197910267

**Abmessungen:**

d = 28 cm; h= 40 +/- 4mm

**Zutaten:**

37,9 % Erdbeeren, Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, 4,3 % **Joghurt, Vollei, Butter, Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 401, E 410, E 440), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 330, E 331, E 300), färbende Pflanzenextrakte (Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel, Karotte, schwarze Karotte), Geliemittel (E 407, E 410), **Milchweiß**, natürliches Aroma, Salz, Emulgator (E 471), Maltodextrin, Säureregulator (E 330).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine.

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:**

Knuspriger Buttermürbteig mit Joghurt-Puddingmasse gefüllt mit einer Erdbeer-Fruchtzubereitung und halben Erdbeeren, abgeglänzt mit Gelee und ausgarniert mit Haselnüssen.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	811 kJ	194 kcal	Vegetarier:  Veganer: ..	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	5,4 g			
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g			
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	32 g			
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	22 g			
E. coli	10	100	Eiweiß:	2,9 g			
Schimmelpilze	1 000	--	Salz:	0,15 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:**

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 ausbewahren 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 14 Lagen 56 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1874 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	7821 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	459 kg	369.6 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.