

Artikel 240

**Beerentorte mit Waldfrüchten (tiefgefroren),  
 2050 g**



**EAN:**

Stück: 4002197010448      Umkarton: 4002197910441

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 52 +/- 4 mm

**Zutaten:**

16,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, **Weizenmehl**, 8,0 % rote Johannisbeeren, Zucker, 6,9 % Brombeeren, 5,7 % schwarze Johannisbeeren, **Vollei**, 4,5 % Himbeeren, **Mandelkerne**, 2,3 % Wildheidelbeeren, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Gelatine, Emulgator (E 475), Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331, E 330), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel, Karotte), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Stabilisatoren (E 410, E 440), Salz, Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, Säureregulator (E 330).

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:** Auf einem knusprigen Mürbteigboden liegt ein heller Boden, der mit einer leichten Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt und mit einem Schokoladenboden abgedeckt ist. Obenauf liegen fruchtige Waldbeeren, überdeckt mit einem Geleeguss. Als Randgarnierung gehackte Mandeln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	857 kJ    205 kcal	Vegetarier: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,6 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g	Veganer: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	30 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	20 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	2,7 g	
Schimmelpilze	1 000	--	Salz:	0,20 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 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	2286 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	9467 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	362.1 kg	295.2 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.