

Artikel 9271 **Apfelkuchen, vegan, laktosefrei*, palmfrei (tiefgefroren), 2000 g e**



in 12 Portionen geschnitten
EAN: Stück: 4002197092710 Umkarton: 4002197992713
Abmessungen: d= 28 cm

Zutaten: 65,4 % Apfel, Zucker, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Sheanuss), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,4 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, **Weizenkeim**), Zimt, Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Verdickungsmittel (E 407, E 410), Zitronensaft, Dextrose.

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
 Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet. *Von Natur aus laktosefrei.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: keine
 (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Ein Mürbteig reichlich gefüllt mit Äpfeln. Dekoriert mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	780 kJ	186 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:		4,7 g	vegan:	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:		1,9 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:		33 g	laktosefrei*:	<input checked="" type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:		19 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
S. aureus	10	100	Eiweiß:		1,6 g		
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:		0,14 g		
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/ Transport:** 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: Faltschachtel aus Frischfaser

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	2182 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	9049 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	347,1 kg	288 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.