



Produktspezifikation

Mini Tortini - Joghurtmoussetörtchen mit Erdbeeren, 15 Stück zu 110 g, Einzelportionen, tiefgefroren

Artikelnummer: 18007

	Karton (Verkaufseinheit)	Palette
EAN-Code	8000460018104	
Abmessungen	398 x 240 x 70 mm	Höhe: 176 cm
Gewicht: netto	1,65 kg	342 kg
brutto	1,90 kg	417 kg

Verpackung: Stück / Karton 15
 Kartone / Palette 207, 23 Lagen/Palette à 9 Kartone/Lage

Allgemeine Produktbeschreibung: Törtchen mit Biskuitboden, einer feinen Joghurtmousse und Erdbeersauce, dekoriert mit Erdbeerstückchen, Einzelportionen, tiefgefroren

Zutaten: Vollmilchjoghurt 20%, Sahne (**Milch**), Glukosesirup, Zucker, pflanzliche Fette (in veränderlichen Anteilen: Kokosnuss, Palmkern, Palm), Biskuit (**Weizenmehl**, **Eier**, Zucker, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kartoffelmehl, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumkarbonate; Salz), Erdbeersaftkonzentrat 2%, Mager**milch**pulver, **Eigelb**, Stabilisatoren: Sorbit, Agar-Agar, Pektine; Geliermittel: tierische Gelatine (Rind), Erdbeeren 0,5%, Säureregulatoren: Milchsäure, Citronensäure; modifizierte Maisstärke, Aromen, Farbstoff: Echtes Karmin; **Milcheiweiß**, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, **Sojalecithin**; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, pflanzliche Ballaststoffe. **Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten und Schwefeldioxid enthalten.**

Allergene: Weizen, Eier, Milch (einschließlich Laktose) und Soja. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten und Schwefeldioxid enthalten.

Zubereitung: Vor dem Verzehr vorsichtig das Plastikband entfernen und bei Raumtemperatur ca. 60-90 Minuten oder im Kühlschrank ca. 5 Stunden lang auftauen lassen.

Mikrobiologische Werte KbE/g:	Grenzwerte
<i>Coliforme Bakterien</i>	<50 KbE/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 KbE/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 KbE/g
<i>Hefen</i>	<1.000 KbE/g
<i>Schimmel</i>	<1.000 KbE/g
<i>Salmonella</i>	nicht nachweisbar/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar/g

Mittlere Nährwertangaben pro 100g:

Energie:	1078 kJ / 258 kcal
Fett:	14 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	30 g
-davon Zucker:	24 g
Ballaststoffe:	0,1 g
Eiweiß:	2,9 g
Salz:	0,12 g

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: Bei -18°C oder tiefer
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und bei +4°C für 1-2 Tage aufbewahren.

Transport: Bei -18°C oder tiefer

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Marion Oberhofer	Karl Huber
Datum	27.06.2017	27.06.2017