

Artikel 460

**Schoko-Kokos-Blechkuchen
 (tiefgefroren), 2500 g e**



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197004607 Umkarton: 4002197904600

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 48 +/-4 mm

Zutaten:

Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), 10,0 % Kokosflocken, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,5 % stark entölter Kakao, **Süßmolkenpulver**, **Volleipulver**, **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), Säuerungsmittel (E 341, E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Salz, natürliches Aroma, Säureregulator (E 331), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 410), Dextrose, **Magermilchjoghurtpulver**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 508).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Saftige Schokorührmasse gefüllt mit einer zarten Kokosmasse. Dekoriert mit Kokosflocken und mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 1.642 kJ 392 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 24 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 8,4 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 39 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 26 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 5,1 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,63 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
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. 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 mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße: Faltschachtel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2746 g
Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	8572 g
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	501,3 kg 420 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.