

	5325
Artikelbezeichnung Sortimentskatalog	Blechkuchen Apfel mit Butterstreusel, 5 x 2,9 kg
Artikelnummer Polarfrost:	5325
Artikelbezeichnung Polarfrost	Blechkuchen Apfel mit Butterstreusel 2,9 kg
Kartoninhalt:	5 x 2,9 kg = 14,5 kg
Artikelbezeichnung Sortimentskatalog	Blechkuchen Apfel mit Butterstreusel, 5 x 2,9 kg
EAN - EVE (Stück): Polarfrost	9001780053256
EAN - VE (Überkarton): Polarfrost:	9001780253250
<b>Produkteigenschaften:</b>	
Deklarationspflichtige Zutatenliste (inkl. Fangmethode, Fanggebiet bei Produkten der Fischerei und Aquakultur)	Zutaten: Apfelwürfel 35%, Streusel 25% (WEIZENMEHL, Teebutter 5 %, Staubzucker, TROCKENVOLLEI, Vanillezucker), pflanzliches Öl, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Stärke (Mais, WEIZEN), VOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEISSPULVER, Backtriebmittel (E5II, E45; E575), Vanillin, Aroma, Farbstoff (Karotin, Riboflavin).
Zusätzliche spezifische Produktmerkmale (inkl. art- und produktionstypische Merkmale; Verarbeitungsart, Stückgröße und -gewicht, etc.)	
Zusatzinformation Fangmethode / Fanggebiet	
<b>Nährwerte (pro 100g):</b>	
Energie: Kj	1174
Energie: kcal	280
Fett: (Gramm)	12,1
davon gesättigte Fettsäuren: (Gramm)	6,3
Kohlenhydrate: (Gramm)	35
davon Zucker: (Gramm)	20
Eiweiß: (Gramm)	5,4
Salz: (Gramm)	0,2
Zubereitung:	Folie entfernen, Auftauzeit bei Raumtemperatur mindestens 3-4 Std.
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:	Bei Einzelportionen kann die Auftauzeit um ca. 1-2 Stunden reduziert werden. Nach dem Auftauen verzehrfertig.
Bruttogewicht Karton in ml bzw. g:	15000
Nennfüllmenge Karton in ml bzw. g:	14500
Nennfüllmenge EVE in ml bzw. g	2900
<b>Haltbarkeit:</b>	
Mindesthaltbarkeit bei Abpackung in Tagen:	TT.MM.JJJJ
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen PF:	120
<b>Verpackung:</b>	
Anzahl Innenverpackung pro Umkarton	5
Material:	Backtray
Länge (Tiefe) in cm:	42
Höhe in cm:	5,5
Breite in cm:	27,5
<b>Verpackung Karton:</b>	
Material	Karton
Länge (Tiefe) in cm:	42
Höhe in cm:	27,5
Breite in cm:	28

<b>Logistikdaten</b>	
Anzahl Kartons pro Palette	36
Anzahl Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen pro Palette:	6
Palette - Länge in cm:	120
Palette - Breite in cm:	80
<b>Lagerung / Transport:</b>	
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mindestens -18°C
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>Allergenkezeichnung:</b> Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG: Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? (Kreuzkontamination als Zusatzinformation möglich)	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	Weizenmehl
Krebstiere. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	Trockenvollei, Vollei
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	Kreuzkontamination möglich
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	Kreuzkontamination möglich
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Nüsse und Nusserzeugnisse / SCHALENFRÜCHTE. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	Kreuzkontamination möglich
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	

Schwefeldioxid und Sulfite. Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO <sub>2</sub> )/kg. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Firmenmäßige Zeichnung; Dokument wird elektronisch versandt	
Ort / Datum:	2/28/18