

	5329
Artikelbezeichnung Sortimentskatalog	Blechkuchen Zwetschke mit Butterstreusel, 5 x 2,5 kg
Artikelnummer Polarfrost:	5329
Artikelbezeichnung Polarfrost	Blechkuchen Zwetschke mit Butterstreusel 2,5 kg
Kartoninhalt:	5 x 2,5 kg = 12,5 kg
Artikelbezeichnung Sortimentskatalog	Blechkuchen Zwetschke mit Butterstreusel, 5 x 2,5 kg
EAN - EVE (Stück): Polarfrost	9001780053294
EAN - VE (Überkarton): Polarfrost:	9001780253298
Produkteigenschaften:	
Deklarationspflichtige Zutatenliste (inkl. Fangmethode, Fanggebiet bei Produkten der Fischerei und Aquakultur)	Zutaten: Pflaumenhälften 25 %, 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	
Nährwerte (pro 100g):	
Energie: Kj	1021
Energie: kcal	243
Fett: (Gramm)	9,6
davon gesättigte Fettsäuren: (Gramm)	5
Kohlenhydrate: (Gramm)	35,3
davon Zucker: (Gramm)	17,9
Eiweiß: (Gramm)	2,8
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:	13000
Nennfüllmenge Karton in ml bzw. g:	12500
Nennfüllmenge EVE in ml bzw. g	2500
Haltbarkeit:	
Mindesthaltbarkeit bei Abpackung in Tagen:	365
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen PF:	120
Verpackung:	
Anzahl Innenverpackung pro Umkarton	5
Material:	Backtray
Länge (Tiefe) in cm:	42
Höhe in cm:	5,5
Breite in cm:	27,5

Verpackung Karton:	
Material	Karton
Länge (Tiefe) in cm:	42
Höhe in cm:	27,5
Breite in cm:	28
Logistikdaten	
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
Lagerung / Transport:	
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mindestens -18°C
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Allergenkennzeichnung: 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 Sulfit. Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en?	
Firmenmäßige Zeichnung; Dokument wird elektronisch versandt	
Ort / Datum:	2/28/18