

Butter Streuselkuchen

Produktinformationen



Artikelnummer

43984

Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorenes rechteckiger Blechkuchen mit einem Butter-Hefeteig, dekoriert mit Butterstreusel (46%), gebrauchsfertig.

Teig (54,0%)

Dekoration (46,0%): mit Streusel



Zutatenliste

Mehl; Weizen; Zucker; Butterfett (11,5%); Wasser; Ei; Butter (2,0%); Hefe; Vollmilchpulver; Salz; Emulgator: E471; Weizen Sauerteig; Glukose-Fruktosesirup; Enzyme; Weizenkleber; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Enthält Erzeugnisse hergestellt aus : Gluten, Milch, Eier.

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte und Soja verarbeitet werden.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059060
FKB code	B778
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	1,220 kg
---------	----------

Zusatzstoffe

E300	Ascorbinsäure
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Mikrobiologische Werte

Hefen	<500/g
Pilze	<500/g
Gesamtkeimzahl	<100000/g
E.Coli	<10/g
Staph.aureus	<100/g
Salmonellen	0/25g
Bacillus cereus	<100/g

Butter Streuselkuchen

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	ETD (1)	pro Portion*	GDA (2)
Brennwert	380 kcal		4.632 kcal	232 %
Brennwert	1.594 kJ		19.443 kJ	
Eiweiss	6,3 g		76,9 g	154 %
Kohlenhydrate	53,1 g		647,8 g	240 %
Zucker	15,3 g		186,1 g	207 %
Fette	15,5 g		189,1 g	270 %
gesättigte Fettsäuren	10,7 g		130,5 g	653 %
Ballaststoffe	1,3 g		15,8 g	63 %
Natrium	0,3 g		3,9 g	163 %

* 1 Portion = 1.220 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte und Soja verarbeitet werden.

Butter Streuselkuchen**Verpackungsinformationen****Verpackungsdetails**

Unterverpackung

- Tray (Wellpappe)
- Etikett (Papier)
- Flowpack Folie (Kunststoff PP)

Umverpackung

- Karton (Wellpappe)
- Etikett (Papier)
- Klebeband (Kunststoff PP)

Stück / Tray 1

Stück / Karton 3

Tray

EAN Kodierung	5413476952936
Nettogewicht	1,220 kg

Karton

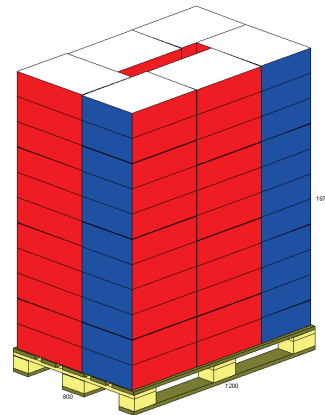
EAN Kodierung	5413476952929
Nettogewicht	3,660 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,428 x 0,330 x 0,157

Palettisierung

Palettenverpackung

- Europalette (Holz)
- film stretch (Kunststoff PE)
- Etikett (Kunststoff PE)

Anzahl Karton / Lage	6
Anzahl Lage / Pallet	11
Anzahl Karton / Pallet	66
Gesamtnettogewicht Pallet	242 kg
Gesamtbruttogewicht Pallet	313 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,872



Butter Streuselkuchen**Lagerbedingungen****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	18 Monate
Lagertemperatur	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Produkte bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen oder im Tray ca 5-6 Min. bei 220°C im Heissluftofen mit etwas Schwaden erhitzen. Nach dem Auftauen, innerhalb von 48 Std verzehren. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information**Zertifikate**

IFS
BRC

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.
Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.
Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.
Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

- (1) ETD = Empfohlene Tagesdosis (per 100 g)
- (2) GDA = Richtwert für die Tageszufuhr (pro Stück)