

Kirsch-Streuselkuchen

Produktinformationen

Artikelnummer

41280

Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorenes rechteckiger Blechkuchen mit einem Hefe-Mürbeteig, mit Kirschen(43%)füllung (58%), dekoriert mit Streusel, gebrauchsfertig.

Teig (19,0%)

Füllung (58,0%): mit Kirschen

Dekoration (23,0%): mit Streusel



Zutatenliste

Kirschen; Mehl: WEIZEN, WEIZENmalz; Glukosesirup; Zucker; Wasser; pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblumen); Butterfett (MILCH) (3,0%); modifizierte Stärke; Hefe; Ei; LAKTOSE (MILCH); Aroma; Salz; Invertzucker; Emulgatoren: E471, E472e; Backtriebmittel: E500; Säureregulatoren: E170, E331; Molkenerzeugnis (MILCH); Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

"Produkt könnte Fruchtkerne enthalten."

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

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059060
FKB code	B637
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	2,800 kg
---------	----------

Zusatzstoffe

E170	Calciumcarbonate
E300	Ascorbinsäure
E331	Natriumcitrate
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E500	Natriumcarbonate

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

Kirsch-Streuselkuchen

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	240 kcal		240 kcal	12 %
Energie	1.012 kJ		1.012 kJ	
Fett	7,0 g		7,0 g	10 %
Gesättigte Fettsäuren	3,9 g		3,9 g	20 %
Kohlenhydrate	42 g		42 g	16 %
Zucker	22 g		22 g	24 %
Eiweiss	2,3 g		2,3 g	5 %
Salz	0,25 g		0,25 g	4 %

* 1 Portion = 100 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, Eier und Soja verarbeitet werden.

Kirsch-Streuselkuchen

Verpackungsinformationen

Verpackungsdetails

Unterverpackung

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

Umverpackung

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

Stück / Tray 1

Stück / Karton 3

Tray

EAN Kodierung 5413476941527
Nettogewicht 2,800 kg

Karton

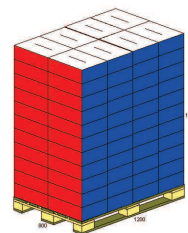
EAN Kodierung 5413476941510
Nettogewicht 8,400 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,390 x 0,298 x 0,151

Palettisierung

Palettenverpackung

Europalette (Holz)
Stretchfolie (Kunststoff PE)
Etikett (Kunststoff PE)

Anzahl Karton / Lage 8
Anzahl Lage / Palette 11
Anzahl Karton / Palette 88
Gesamtnettogewicht Palette 739 kg
Gesamtbruttogewicht Palette 810 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 1,200 x 0,800 x 1,806



Kirsch-Streuselkuchen**Lagerbedingungen****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	18 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen bei <7°C	3 Tage
Lagertemperatur	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie die Produkte 9 Stunden auftauen im Kühlschrank. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max 7°C) und innerhalb von 72 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) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen
- (2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)