

Art. Nr.:	010816	EAN:	8007574008168	Hersteller GLN	8007574000001	Intrastat	19059070
-----------	--------	------	---------------	----------------	---------------	-----------	----------

Produkt - beschreibung	Moussetorte aus Passionsfruchtcreme (51,4%) gefüllt mit Himbeersauce (13,2%), dekoriert mit weisser Schokoladenglasur und Himbeerglasur
---------------------------	---

Zutaten:

Wasser, Zucker, weiße Schokoladenglasur (8,8%)(Weiße Schokolade(25%)(Zucker, Kakaobutter, MILCHPULVER, wasserfreie BUTTER), Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Glukosesirup, Zucker, Pflanzenfett(Palme, Sonnenblume, Baumwolle), modifizierte Stärke, Geliermittel Pektin, Farbstoff Titandioxid, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Emulgator Polysorbat 60, Säureregulator Weinsäure, Aromen), REHYDRIERTE MAGERMILCH, Passionsfruchtsaft (7,8%), Pflanzenfett (Kokosnuss, Palme), Himbeerpüree (6,4%), WEIZENMEHL, Glukose-Fruktose-Sirup, EIER, Himbeerglasur(3,1%)(Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Himbeeren(3%) Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Farbstoff Echtes Karmin und Beta Carotin, Schwarzer Möhrenextrakt, modifizierte Stärke, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, künstliche Aromen), modifizierte Stärke, Stabilisator Sorbit, Glukosesirup, EIGELB,Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume) und Polyglycerolester von Speisefettsäuren, LAKTOSE, MILCHEIWEISS, künstliche Aromen, Säureregulator Zitronensäure, Farbstoff Echtes Karmin und Beta Carotin,Backtriebmittel Diphosphat und Natriumcarbonat, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, Maltodextrin. Kann Spuren von Nüssen und Soja enthalten.

Zubereitungs- empfehlung	Aus dem Karton entnehmen und über Nacht im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur ca.4-5 Stunden auftauen lassen.
-----------------------------	--

Aufbewahrung	Bei -18°C : siehe Kartonaufdruck /Bei 4°C ca. 3 Tage
--------------	--

Palettendaten	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Nettogewicht VE(g) <input type="text" value="1400"/>	Farbstoff <input type="text" value="Echtes Karmin,Beta Carotin,Titandioxid"/>	Brennwert kj / kcal <input type="text" value="958"/> / <input type="text" value="229"/>
Bruttogewicht VE(g) <input type="text" value="1648"/>	Konservierungstoff <input type="text" value="Kaliumsorbat"/>	Fett <input type="text" value="10,1"/>
Inhalt VE <input type="text" value="1"/>	Antioxidationsmittel <input type="text" value="-"/>	davon ges. Fettsäuren <input type="text" value="7,9"/>
VE / Lage <input type="text" value="12"/>	Geschmacksverstärker <input type="text" value="-"/>	Kohlenhydrate <input type="text" value="31,9"/>
Lagen / Palette <input type="text" value="23"/>	geschwefelt <input type="text" value="-"/>	davon Zucker <input type="text" value="26"/>
VE / Palette <input type="text" value="276"/>	geschwärzt <input type="text" value="-"/>	Eiweiß <input type="text" value="1,6"/>
Pal. Typ <input type="text" value=""/>	gewachst <input type="text" value="-"/>	Salz <input type="text" value="0,04"/>
Pal. Höhe in mm <input type="text" value="1760"/>	Süßungsmittel <input type="text" value="-"/>	
Pal. Gewicht in g <input type="text" value="454848"/>	Phosphat <input type="text" value="-"/>	
	Phenylalaninquelle <input type="text" value="-"/>	
	coffeinhaltig <input type="text" value="-"/>	
	chininhaltig <input type="text" value="-"/>	

Mikrobiologische Faktoren

	Werte in KBE/g
Gesamtkeimzahl	<input type="text" value="500 000 KBE"/>
Coliforme	<input type="text" value="1000 KBE"/>
E. Coli	<input type="text" value="50 KBE"/>
St. Aureus	<input type="text" value="100 KBE"/>
Salmonella sp.	<input type="text" value="n.n. / 25g"/>
L Monocytogenes	<input type="text" value="n.n. / 25g"/>

Verpackung

Kartonmaße (mm)	<input type="text" value="277"/> x <input type="text" value="269"/> x <input type="text" value="70"/>
Papier / Pappe	<input type="text" value="130"/>
Kunststoffe	<input type="text" value="0"/>
Verbunde	<input type="text" value="118"/>
Glas	<input type="text" value="0"/>
Aluminium	<input type="text" value="0"/>
Keramik	<input type="text" value="0"/>
Tara ges. in g	<input type="text" value="248"/>

Sonstiges

MHD (in Monaten)	<input type="text" value=""/>
Lot Kennz.	<input type="text" value=""/>
Lagerbedingungen	<input type="text" value=""/>
Garantierte RLZ	<input type="text" value=""/>

Zertifizierung:

BRC Certificate Number: C0085067

GMO	<input type="text" value="Nein"/>
-----	-----------------------------------

Allergene

Gluten und Erzeugnisse	<input type="text" value="Ja"/>	Weizenerzeugnisse
Krebstiere und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Eier und Erzeugnisse	<input type="text" value="Ja"/>	Eierzeugnisse
Fisch und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Erdnüsse und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Soja und Erzeugnisse	<input type="text" value="KK"/>	
Milch und Erzeugnisse	<input type="text" value="Ja"/>	Milcherzeugnisse
Nüsse und Erzeugnisse	<input type="text" value="KK"/>	
Sellerie und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Senf und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Sesam und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Schwefeldioxid u. Sulfite	<input type="text" value="Nein"/>	
Lupine und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Weichtiere und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	

