

Butter Streusel Kuchen

Produktinformationen



Artikelnummer

44129

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; 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
Vegan Nein
Vegetarisch Ja

Produktdimensionen

Gewicht 165 g

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 Streusel Kuchen

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	ETD (1)	pro Portion*	GDA (2)
Brennwert	380 kcal		313 kcal	16 %
Brennwert	1.594 kJ		1.315 kJ	
Eiweiss	6,3 g		5,2 g	10 %
Kohlenhydrate	53,1 g		43,8 g	16 %
Zucker	15,3 g		12,6 g	14 %
Fette	15,5 g		12,8 g	18 %
gesättigte Fettsäuren	10,7 g		8,8 g	44 %
Ballaststoffe	1,3 g		1,1 g	4 %
Natrium	0,3 g		0,3 g	11 %

* 1 Portion = 83 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 Streusel Kuchen

Verpackungsinformationen

Verpackungsdetails

Unterverpackung

- Etikett (Papier)
- Etikett (Papier)
- Flowpack Folie (Kunststoff PP)
- Zwischenlage (Wellpappe + PE)

Umverpackung

- Karton (Wellpappe)

Stück / Karton 9

Karton

- EAN Kodierung 5413476953599
- Nettogewicht 1,485 kg
- Länge x Breite x Höhe (m) 0,300 x 0,198 x 0,123

CU

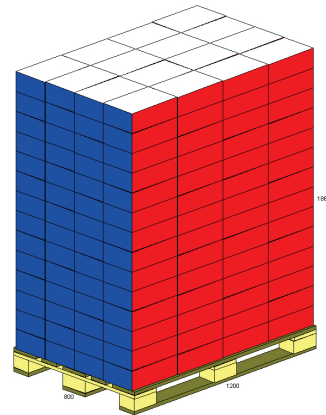
- EAN Kodierung 29680788
- Nettogewicht 165 g

Palettisierung

Palettenverpackung

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

Anzahl Karton / Lage	16
Anzahl Lage / Pallet	14
Anzahl Karton / Pallet	224
Gesamtnettogewicht Pallet	333 kg
Gesamtbruttogewicht Pallet	410 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,867



Butter Streusel Kuchen**Lagerbedingungen****Lagerbedingungen**

Haltbarkeit	18 Monate
Temperatur	max -18°C

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Butterkuchen bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen oder im Tray ca 3-4 Min. bei 220°C im Heissluftofen mit etwas Schwaden erhitzen.

Nach dem Auftauen innerhalb von 48 Std verzehren.

EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Tipp: Butterkuchen nach dem erhitzen leicht mit Sahne bepinseln.

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)