



Version1/23  
Seite 1/2

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikelnummer</b>                     | 1PP1065   |
| <b>EAN 13 &amp; 128</b>                  | 8032595161059   |
| <b>Artikelname</b>                       | Torta Cheesecake Caramel (precut)   |
| <b>Zutatenliste</b>                      | Zucker, 11% KUH-RICOTTA-KÄSE (WEIZEN, Salz, Säureregulator: E270), 11% MASCARPONE-KÄSE (RAHM, MILCH, Säureregulator: E270), EIER, Kekskrümel (WEIZENmehl, Zucker, Palmöl, Glukosesirup, EIER, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel: E503ii, E500ii, E450i; Salz, Emulgator: SOJA-Lecithin; Aromen), BUTTER, rehydriertes MAGERMILCHPULVER, Margarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: E471; Salz, Aromastoffe), WEIZENmehl, Kartoffelstärke, Glukose-Fruktose Sirup, pflanzliche Fette (pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palmkern, Palm) in unterschiedlichen Anteilen, Emulgator (E471)), Zitronensaft, 2,3% karamellierter Glukosesirup und Saccharose, EIGELB, RAHM, Glukosesirup, modifizierte Maisstärke, Stabilisator: E420ii; Salz, pflanzliche Fasern, tierische Gelatine, Emulgatoren: E471, SOJA-Lecithin; MILCHProteine, Backtriebmittel: E450i, E500ii; Aromastoffe. |
| <b>Enthält</b>                           | GLUTEN, MILCH, SOJA, EIER   |
| <b>Kann Spuren von enthalten</b>         | ERDNÜSSEN, SENF, NÜSSEN   |
| <b>Produkteigenschaften</b>              |   |
| <b>Produktbeschreibung</b>               | Eine Biskuitschicht mit Weichkäse und Ricottacreme, bedeckt mit einer leckeren Schicht Karamellsauce mit gesalzener Butter.   |
| <b>Verpackungseinheit</b>                | 1 Torte pro Karton in 14 Stück geschnitten  |
| <b>Lagerung</b>                          | Einmal aufgetaut bei +4 ° C. für 1-2 Tage lagern und nicht wieder einfrieren  |
| <b>Backanleitung</b>                     | 3-4h vor dem Servieren auftauen lassen  |
| <b>Mindesthaltbarkeit ab Produktion</b>  | 18 Monate ab Herstellungsdatum  |
| <b>Garantierte Restlaufzeit</b>          | 9 Monate  |
| <b>Nährwerte (Durchschnitt für 100g)</b> |   |
| <b>kJ/kcal</b>                           | 1574 / 378  |
| <b>Fett</b>                              | 24,4 g davon ges. Fettsäuren 15,3g  |
| <b>Kohlenhydrate</b>                     | 34,3g davon Zucker 22,7g  |
| <b>Eiweiß</b>                            | 5,0g  |
| <b>Salz</b>                              | 0,31g   |
| <b>Ballaststoffe</b>                     | 0,5g  |
| <b>Produktionsland</b>                   | Italien   |

**Produktmaße**

|                    | <b>Sollwert</b> | <b>Limit</b> |
|--------------------|-----------------|--------------|
| <b>Gewicht</b>     | 1400g           |              |
| <b>Durchmesser</b> | 23,5 cm         |              |

**Mikrobiologische Werte**

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>Bacillus cereus:</b>       |           |
| <b>E.coli</b>                 | <10 ufc/g |
| <b>Staphilococcus aureus</b>  | <10 ufc/g |
| <b>Salmonella sp.</b>         | absent    |
| <b>Listeria monocytogenes</b> | absent    |
| <b>Schimmel</b>               |           |
| <b>Hefe</b>                   |           |

**Logistische Daten**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
|                                |        |
| <b>Nettogewicht pro Karton</b> | 1,4 kg |
| <b>Nettogewicht pro Stück</b>  | 1400g  |
| <b>Stück pro Karton</b>        | 1      |
| <b>Kartonlänge cm</b>          | 29,4   |
| <b>Kartonbreite cm</b>         | 27,9   |
| <b>Kartonhöhe cm</b>           | 6,1    |
| <b>Karton pro Palette</b>      | 300    |
| <b>Karton pro Straße</b>       | 12     |
| <b>Palettenhöhe total</b>      |        |
| <b>Nettogewicht Palette</b>    | 420kg  |
| <b>Bruttogewicht Palette</b>   | 445 kg |
| <b>Epal Pallet</b>             | ja     |

**GMO - Gentechnikfrei**

Konform nach Reg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE