



Produktspezifikation

Tiramisù Welle mit Mascarpone 1200 g, tiefgefroren Artikelnummer 18005

	Karton (Verkaufseinheit)	Palette
EAN-Code	8000460018081	
Abmessungen	415 x 165 x 92 mm	Höhe: 180 cm
Gewicht: netto kg	1200 g	302,4 kg
brutto kg	1.480 g	397 kg

Verpackung: Stück / Karton 1
Kartons / Palette 252, 18 Lagen/Palette à 14 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Tiramisù Welle. Löffelbiskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone-Creme überzogen und Kakaopulver bestreut.

Zutaten: **Eier**, Zucker, Löffelbiskuit (**Weizenmehl**, Zucker, **Eier**, Backtriebmittel: E450, E500, E503, Glukosesirup, Aromen, Salz), Mascarpone 6% (**Milch**), Palmfett, Kokosnussfett, Sahne (**Milch**), **Weizenmehl**, Staubzucker (Dextrose, **Weizenstärke**, Palmfett, Kokosnussfett, Aromen), **Magermilchpulver**, Alkohol, Glukose-Fruktose Sirup, Stabilisator: E420, Kakao, Maisstärke, Kaffee, pflanzliche Margarine (Palmfett und Sonnenblumenfett, Wasser, Emulgator: E471, Salz und Aromen), Backtriebmittel: E450i, E500ii, Maisstärke, Stabilisatoren: E440, E401, Backmittel (Saccharose Sirup, Honig, Sorbitol, Wasser, Kokosnussfett, Emulgatoren: E471-E420, Aromen), Aromen, pflanzliche Fasern, Reisstärke, Emulgator: **Sojalecithin**, Verdickungsmittel: E410, Farbstoff: Karamell, Salz.

Allergene: Enthält Gluten, Eier, Milch und Soja. Kann Spuren von Erdnüsse, Schalenfrüchte und Schwefeldioxid enthalten.

Zubereitung: Vor dem Verzehr bei Raumtemperatur 3-4 Stunden lang auftauen lassen oder bereits am Vorabend in den Kühlschrank stellen.

Mikrobiologische Werte KbE/g:

	Grenzwerte
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staphylococcus aureus</i>	100
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	260	Brennwert kJ:	1086
Fett:	14,1 g	davon gesättigte Fette:	10,1 g
Kohlenhydrate:	27,9 g	davon Zucker:	20,3 g
Eiweiß:	3,3 g		
Salz:	0,17 g		

Mindestens haltbar bis: wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder weniger

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und bei +4°C für 1-2 Tage aufbewahren.

Transport: bei -18°C oder weniger

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Martin Kaserbacher	Karl Huber
Datum	06.06.2014	06.06.2014