



## Produktspezifikation

### Soufflé mit Schokolade, 12 Stück zu 100 g, tiefgefroren Artikelnummer 18004

	Karton (Verkaufseinheit)	Palette
EAN-Code	8000460018074	
Abmessungen	293 x 197 x 98 mm	Höhe: 181 cm
Gewicht: netto kg	1.200 g	326,4 kg
brutto kg	1.500 g	432 kg

**Verpackung:** Stück / Karton 12  
Kartons / Palette 272, 17 Lagen/Palette à 16 Kartons

**Allgemeine Produktbeschreibung:** Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz, 12 Einzelportionen.

**Zutaten:** Eier, Weizenmehl, Zucker, Butter (**Milch**), Kakaocreme (Zucker, Palmfett, Kakao, Emulgatoren: **Sojalecithin**, Aromen), dunkle Schokolade 11% (Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, Aromen), Palmfett, pflanzliche Margarine (pflanzliche Fette und Öle (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: E471, Salz, Aromen), Aromen. Kann Spuren von **Erdnüssen** und **Schalenfrüchten** enthalten.

**Allergene:** Enthält Gluten, Eier, Milch (inkl. Laktose) und Soja. Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

**Zubereitung:** Das Soufflé mit der Backschale in der Mikrowelle bei 1800W 20-25 Sekunden oder bei 850W 30-40 Sekunden lang erwärmen. Auf einen Teller stürzen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben dekorieren. Warm servieren.  
Im vorgewärmten Backofen bei 180°C (Umluft) das Törtchen 15-18 Minuten lang backen. Anschließend kurz ruhen lassen und vorsichtig auf einen Teller stürzen.  
Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren!

#### Mikrobiologische Werte *KbE/g*:

	<i>Grenzwerte</i>
<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:	480	Brennwert kJ:	2006
Fett:	32,5 g	davon gesättigte Fette:	10,1 g
Kohlenhydrate:	38 g	davon Zucker:	22 g
Eiweiß:	8,9 g		
Salz:	0,5 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

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Martin Kaserbacher	Karl Huber
Datum	06.06.2014	06.06.2014