

Hersteller

Adresse	Patisserie Walter GmbH Im Steiner 12-14 D - 63924 Kleinheubach
Ansprechpartner QM	Kristina Link
Telefon	+49 (0) 9371-94787-27
E-Mail	kristina.link@patisserie.de

Produkt

Artikelbezeichnung	Cheesecake San Sebastián Cremiger Kern
Artikelnummer	10704
EAN-Code/GTIN	4260109107048
Zolltarifnummer	19059070



Rechtliche Bezeichnung

Käsekuchen mit Frischkäse halbgebacken

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE)	18,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE)	0,113 KG / ST
Nettowicht / BE	2,034 KG / KT
Mindesthaltbarkeitsdatum	360 Tage nach Produktionsdatum
Restlaufzeit	30 Tage
Durchmesser	7,0 cm
Höhe	3,40 cm
Volumen	120 ml
Toleranz +/-	10 %
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C
Transportbedingungen	tiefgekühlt bei mindestens -18 °C
Alkoholfrei	ja
Vegan ¹	nein
Vegetarisch ²	ja
Laktosefrei ³	nein
Glutenfrei ³	nein
Handelsware	nein
Produktionsland	Deutschland
Version	5
Standfest	ja
Paketdienstfähig	ja

¹ keine Erzeugnisse/Bestandteile vom Tier, Alkoholika vegan gefiltert

² keine Erzeugnisse/Bestandteile vom geschlachteten Tier, auch keine Gelantine (Ovo-Lacto-Vegetarier)

³ lt. Gesetz (LMIV)

Verpackungsangaben

Taragewicht / BE 0,364 KG
BE / Lage 6
Lagen / Palette 25

Palettenhöhe 1,78 m

Primärverpackung Folienbeutel aus LDPE | Maße: 45x 35x 0,005 cm
Primärverpackung Vollpappkarton | Maße: 36x 28 cm
Primärverpackung Papierförmchen | Maße: Durchmesser 7 cm, Höhe 5 cm
Sekundärverpackung Wellpappkarton | Maße: innen: 38x 31,5x 6,2 cm, außen: 38,5x 32,8x 6,5 cm

Sensorische Beschreibung

Luftig gebackener Cheesecake mit cremigem Kern. Mit Frischkäse, Vanille und Karamell verfeinert.

Zutaten

Frischkäse (39,5%) (**MILCH**, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Lab), **SAHNE**, **PAST. VOLLEI**, Puderzucker, **BUTTER**, **WEIZENMEHL**, Maisstärke, Stabilisator: Johannisbrotkernmehl E410; Bourbon Vanilleextrakt mit Samen (Rohrzuckersirup, Vanilleextrakt, Vanillesamen), jodiertes Speisesalz (Steinsalz, Kaliumiodat)

Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Kann produktionsbedingt Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Sellerie, Lupinen und Schwefeldioxid enthalten.

Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitungsempfehlung

Backpapier im gefrorenen Zustand entfernen. Bei 4°C für ca. 10 Std. auftauen. Kann kalt (2 - 6°C) oder warm serviert werden: Aufgetaut für 90 Sek. bei 800 Watt oder für 6 Min. bei 180°C Umluft erwärmen.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	1271 kJ
Energie	306 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	4,7 g
Salz	0,55 g
Ethylalkohol	0,00 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Backwaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁵	---
Enterobac.	1 x 10 ²	1 x 10 ³
E.coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Schimmelpilze	1 x 10 ²	---
Staphylococcus aureus	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 10 ²

Bemerkung

Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produktspezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versionsnummer kenntlich machen. Jede Zutatenveränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produktdeklaration und der Zutatenliste des Produktetikettes.

GVO-Status

Aufgrund der uns vorliegenden Produktspezifikationen und Garantiebestätigungen enthält dieses Produkt keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, sowie keine kennzeichnungspflichtigen bestrahlten Zutaten gemäß LMBestV. Diese Angaben, sowie die Allergeninformationen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe.

Erstellt, geprüft und freigegeben von Kristina Link am 29.06.2023.