

Hersteller

Adresse	Patisserie Walter GmbH Im Steiner 12-14 D - 63924 Kleinheubach
Ansprechpartner QM	Carina Rokitta
Telefon	+49 (0) 9371-94787-27
E-Mail	carina.rokitta@patisserie.de

Produkt

Artikelbezeichnung	Schoko-Kokos-Layercake Mousse * Knusperplatten * Biskuit * Gelee
Artikelnummer	10975
EAN-Code/GTIN	4260109109752



Rechtliche Bezeichnung

Schokoladenmousse geschichtet im Wechsel mit Schokoladenplatten

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE)	65,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE)	0,028 KG / ST
Nettowicht / BE	1,820 KG / KT
Mindesthaltbarkeitsdatum	360 Tage nach Produktionsdatum
Restlaufzeit	30 Tage
Länge	5,50 cm
Breite	2,50 cm
Höhe	3,50 cm
Volumen	50 ml
Toleranz +/-	10 %
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C
Transportbedingungen	tiefgekühlt bei mindestens -18 °C
Alkoholfrei	ja
Vegan ¹	nein
Vegetarisch ²	nein
Laktosefrei ³	nein
Glutenfrei ³	nein
Handelsware	nein
Produktionsland	Deutschland
Version	5
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

BE / Lage	6
Lagen / Palette	20
Palettenhöhe	1,45 m
Taragewicht / BE	0,334 KG
Primärverpackung	Folienbeutel aus LDPE Maße: 45x 35x 0,005 cm
Primärverpackung	Vollpappkarton Maße: 36,5x 28,5x 6 cm
Sekundärverpackung	Wellpappkarton Maße: innen: 38x 31,5x 6,2 cm, außen: 38,5x 32,8x 6,5 cm

Sensorische Beschreibung

Boden aus saftig gebackenem Schokobiskuit. 5 Schichten kompaktes Mousse von Zartbitterschokolade, Kokospüree und Sahne. 4 Zwischenschichten von hauchdünnen Zartbitter-Kuvertüreplatten. Gekochtes Schokoladengelee als Topping.

Zutaten

SAHNE, Zartbitterkuvertüre 60%-ig (18,7%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Vanilleextrakt), Schokoladenplatten dunkel (11,2%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin E322; natürliches Vanillearoma), Kokossirup (5,7%) (Zucker, Wasser, Aroma, Emulgator: Gummi arabicum E414; enthält Kokosnussextrakt), Kokospüree (5,6%) (Kokosnussmilch (Kokosnuss 73%, Wasser), Zucker), Zucker, **PAST. EIGELB**, Wasser, **WEIZENMEHL**, Dunkle Schokoglasur (1,9%) (Weizenglukosesirup, Zucker, Wasser, Palmkernöl, fettarmes Kakaopulver, Palmöl, Rindergelatine, Maisglukosesirup, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Konservierungsstoff: Sorbinsäure E200, Kaliumsorbat E202; Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Speisesalz, Vanille), Marzipan (**MANDELN**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Kakaopulver (0,9%), Glukosesirup, **PAST. EIWEISSPULVER**, Backemulgator (Feuchthaltemittel: Sorbit E420; Wasser, Emulgator: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren E471; Aroma), Rindergelatine, **WEIZENSTÄRKE**, Vanilleextrakt (Invertzuckersirup, Bourbon Vanillekonzentrat), Zitronenabrieb, Limettenpüree, jodiertes Speisesalz (Steinsalz, Kaliumiodat), Kaltsaftbinder (modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E412; Sonnenblumenöl), Zitronenkonzentrat (Zitronenkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Zitronenöl)

Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide (Weizen), Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel)

Kann produktionsbedingt Spuren von Erdnüssen, weiteren Schalenfrüchten, Sesam und Schwefeldioxid enthalten.

Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitungsempfehlung

Im Kühlhaus bei 4°C für ca. 1 Std. auftauen, nach dem Auftauen sofort verzehren.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	1505 kJ
Energie	362 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	25 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	0,07 g
Ethylalkohol	0,00 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Pâtisserieswaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	---
Enterobac.	1 x 10 ²	1 x 10 ³
E.coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Staphylococcus aureus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
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 Carina Rokitta am 15.02.2023.