

Spezifikation



Truffestorte

Art. Nr.	04338
Kartoninhalt	1 x (12 x ca. 83 g) = 1.000 kg
EAN	7611687043384
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	456 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	18 Lagen à 12 Ct. = 216 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Torte mit Schokolade, tiefgekühlt

Zutaten:

Couverture 19% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), natürliches Aroma], Fettglasur 16% [Zucker, Kokosfett, Sheabutter, Illipebutter, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, Emulgator (Lecithin), natürliches Vanille-Aroma], VOLLMILCH, Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB*, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], EIER**, Zucker, WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Schokoladestreusel 2% [Zucker, Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Vanilleextrakt], fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], Schokoladenpulver 0.4% [Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse], Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL. *aus Freilandhaltung. **aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten

Allergeninformation:

Enthält: SOJA, GLUTEN, MILCH, EIER. Kann Spuren von HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten

Nährwerte pro 100g

Energie	1'470 kJ / 350 kcal	
Fett	19 g	
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	
Kohlenhydrate	38 g	
davon Zucker	30 g	
Eiweiss	4.9 g	
Salz	0.35 g	

Zubereitung:

Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge
Höhe ca. 5 cm

Breite
Ø ca. 24 cm

Karton

Länge 25.4 cm
Höhe 8.2 cm

Breite 25.4 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	Tortenscheibe, Papierspitz, Trennpapier
Sekundärverpackung	Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen enthält, noch dass dieses mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Diese Spezifikation ist ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und seitens des Kunden vertraulich zu behandeln, sowie vor Zugriff unberechtigter Personen zu schützen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.