

Produktspezifikation

Schwarzwälder-Kirsch-Torte *1*2

Art.-Nr.: 000041002



Beschreibung: Aromatische Sahne mit original Schwarzwälder Kirschwasser und einer fruchtige Füllung aus Sauerkirschen zwischen Schokoladenbiskuitböden auf krossem Mürbeteig, klassisch dekoriert mit Schokoladenlocken und Kirschen.

Gewicht: 1,400 kg Toleranzuntergrenze: 1,379 kg

Abmessung:	Produkt	Verpackung	Karton (VSE)		
	Höhe: 80 mm +/- 5 mm	Höhe: 279 mm	Höhe: 163 mm	Menge:	240 Stück
	Breite: 0 mm +/- 0 mm	Breite: 275 mm	Breite: 276 mm	Lagen / Palette:	10
	Tiefe: 0 mm +/- 0 mm	Tiefe: 81 mm	Tiefe: 559 mm	Karton / Lage:	6
	Durchmesser 260 mm		Gewicht: 6,06 kg	Karton / Palette:	60
			VPE: 4 Stück	Höhe der Pal.:	1775 mm

GTIN Einzel: 4008577004106

GTIN Versandverp.: 4008577404104

Sonder-GTIN:

MHD: 12 Monate

RLZ: 180 Tage

Loskennzeichnung: L + Endziffer Jahreszahl + laufender Tag im Jahr + Uhrzeit + Linie

Aufbewahrung: ***-Fach bei -18 °C mindestens haltbar bis Ende: siehe Vorderseite

**-Fach 3 Wochen

*-Fach 4 Tage

1 Tag im Kühlschrank

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung: Bei Zimmertemperatur: 4 Stunde Aufgeschnitten eine Stunde weniger.

Backofen Ober-/Unterhitze: Temperatur in C°: Zeit in Min: Ruhezeit:

Backofen Umluft: Temperatur in C°: Zeit in Min: Ruhezeit:

Mikrowelle

Bakteriologische Daten:

Bezeichnung	Wert
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 1.000.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 KBE/g
Escherichia coli	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g
präsumtive Bacillus cereus	< 1.000 KBE/g
Salmonella	n.n. in 25g

Produktspezifikation

Schwarzwälder-Kirsch-Torte *1*2

Art.-Nr.: 000041002



Nährwerte:	Nährwerte pro 100 g	GDA pro 100 g	Nährwerte pro Portion Produkt = 100 g	GDA pro Portion
Energie in KJ:	1141 kJ	14 %	1141 kJ	14 %
Energie in kcal:	273 kcal	14 %	273 kcal	14 %
Fett gesamt:	13,4 g	19 %	13,4 g	19 %
einf. ges. Fettsäuren:	8,0 g	40 %	8,0 g	40 %
Kohlenhydrate:	33,3 g	13 %	33,3 g	13 %
davon Zucker:	20,3 g	23 %	20,3 g	23 %
Ballaststoffe:	1,0 g		1,0 g	
Eiweiß:	3,9 g	8 %	3,9 g	8 %
Salz:	0,140 g	2 %	0,140 g	2 %

Portionenanzahl: 14

Zutatenliste: Zutaten: SAHNE (35%), Sauerkirschen (13%), WEIZENMEHL, Invertzuckersirup, Zucker, VOLLEI, Wasser, Kirschwasser (2%), pflanzliches Fett (Palm), Schokolade (2%) (Zucker, Kakaomasse¹, Kakaobutter¹, BUTTERREINFETT, stark entölter Kakao¹, Emulgator (SOJALECITHINE)), Apfelkonfitüre (Äpfel, Glukose-Sirup, Zucker, Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure)), modifizierte Stärke, stark entölter Kakao¹, Speisegelatine (Rind), WEIZENSTÄRKE, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), SÜßMOLKENPULVER (MILCH), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, Säureregulator (Natriumcitrate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate)

* Rainforest Alliance Certified. Find out more at ra.org.

Hinweis: Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können wir nicht ganz ausschließen, dass dieses Produkt vereinzelt Kirschsteine enthalten kann. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Allergene:	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	+
	Krebstiere und -erzeugnisse	-
	Eier und -erzeugnisse	+
	Fisch und -erzeugnisse	-
	Erdnüsse und -erzeugnisse	-
	Soja und -erzeugnisse	+
	Milch und -erzeugnisse	+
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	-
	Sellerie und -erzeugnisse	-
	Senf und -erzeugnisse	-
	Sesamsamen	-
	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	-
	Weichtiere und -erzeugnisse	-
	Lupinen und -erzeugnisse	-

Spuren: Kann Nüsse enthalten. Wird in einem Produktionsbereich hergestellt, in dem Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet werden.

Produktspezifikation

Schwarzwälder-Kirsch-Torte *1*2

Art.-Nr.: 000041002



- GVO:** Hiermit bestätigen wir, dass die von uns hergestellten Produkte nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig sind nach den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG". Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO - Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.
- Qualität:** Einwandfreie, einheitliche Ware; Aussehen, Geschmack und Konsistenz entsprechen den bisherigen Mustern bzw. Lieferungen.
- Lebensmittelrecht:** Die verwendeten Rohstoffe entsprechen nach unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen dem deutschen Lebensmittelrecht. Die Produktion erfolgt unter den größtmöglichen hygienischen Bedingungen. Die Rohware und das fertige Produkt werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gelagert, verarbeitet, sachgerecht behandelt und vor jeglichen qualitätsmindernden Einflüssen bewahrt.

*i. V. Jürgen Ahlers
Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie
Leiter Qualitätswesen*

Mettingen, den 25.02.2025

Dieses Dokument ist ohne eine Unterschrift gültig.