



Version1/23
Seite 1/2

Artikelnummer	1PS0008
EAN 13 & 128	8032595160601
Artikelname	Soufflè al cioccolato
Zutatenliste	EIER, WEIZENmehl, Zucker, BUTTER, Zartbitterschokolade 11% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (SOJA-Lecithin), Aroma), Kakaocreme 11% (pflanzliches Fett aus Palmkern und Kokosnuss, Zucker, fettreduzierter Kakao, LACTOSE, Emulgator (SOJA-Lecithin), Aromen), Margarine (pflanzliches Palmfett und Sonnenblumenöl, Emulgator (E471), Salz, Aromastoffe), Aromastoffe.
Enthält	GLUTEN, MILCH, SOJA, EIER
Kann Spuren von enthalten	ERDNÜSSEN, SENF, NÜSSEN

Produkteigenschaften

Produktbeschreibung	Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Verpackungseinheit	12 Stk. pro Karton
Lagerung	Bei -18°C für 18 Monate ab Herstellungsdatum aufbewahren. Nach dem Auftauen lagern bei +4 ° C. für 1-2 Tage und nicht wieder einfrieren
Backanleitung	Das gefrorene Produkt 60 Sekunden lang bei 600 W in die Mikrowelle stellen. Wenn es nicht gefroren ist, 30 Sekunden.
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	18 Monate ab Herstellungsdatum
Garantierte Restlaufzeit	9 Monate

Nährwerte (Durchschnitt für 100g)

kJ/kcal	1932 / 464
Fett	31 g davon ges. Fettsäuren 18g
Kohlenhydrate	39g davon Zucker 26g
Eiweiß	5,8g
Salz	0,10g
Ballaststoffe	1,6g

Produktionsland	Italien
------------------------	---------

Produktmaße

	Sollwert	Limit
Gewicht	100g	
Höhe	33 mm	+/- 3 mm
Durchmesser	72 mm	+/- 3 mm

Mikrobiologische Werte

Bacillus cereus:	
E.coli	<10 ufc/g
Staphilococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonella sp.	absent
Listeria monocytogenes	absent
Schimmel	
Hefe	

Logistische Daten

Nettogewicht pro Karton	1,2kg
Nettogewicht pro Stück	100g
Stück pro Karton	12
Kartonlänge cm	29,3
Kartonbreite cm	19,7
Kartondhöhe cm	9,8
Karton pro Palette	272
Karton pro Straße	16
Palettenhöhe total	
Nettogewicht Palette	326,40 kg
Bruttogewicht Palette	350 kg
Epal Pallet	ja

GMO - Gentechnikfrei

Konform nach Reg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE