



Produktspezifikation

Soufflé mit Schokolade, 12 Stück zu 100 g, tiefgefroren Artikelnummer 18004

	Karton (Verkaufseinheit)	Palette
EAN-Code	8000460018074	
Abmessungen	293 x 197 x 98 mm	Höhe: 181 cm
Gewicht: netto kg	1.200 g	326,4 kg
brutto kg	1.500 g	432 kg

Verpackung: Stück / Karton 12
 Kartons / Palette 272, 17 Lagen/Palette à 16 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz, 12 Einzelportionen.

Zutaten: Eier, Weizenmehl, Zucker, Butter (**Milch**), Kakaocreme (Zucker, Palmfett, Kakao, Emulgatoren: **Sojalecithin**, Aromen), dunkle Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, Aromen), Palmfett, pflanzliche Margarine (pflanzliche Fette und Öle (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: E471, Salz, Aromen), Aromen.

Allergene: Enthält Gluten, Eier, Milch und Soja. Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

Zubereitung: Das Soufflé mit der Backschale in der Mikrowelle bei 1800W 20-25 Sekunden oder bei 850W 30-40 Sekunden lang erwärmen. Auf einen Teller stürzen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben dekorieren. Warm servieren.
 Im vorgewärmten Backofen bei 180°C (Umluft) das Törtchen 15-18 Minuten lang backen. Anschließend kurz ruhen lassen und vorsichtig auf einen Teller stürzen.
 Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren!

Mikrobiologische Werte *KbE/g*:

	Grenzwerte
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staphylococcus aureus</i>	100
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	480	Brennwert kJ:	2006
Fett:	32,5 g	davon gesättigte Fette:	10,1 g
Kohlenhydrate:	38 g	davon Zucker:	22 g
Eiweiß:	8,9 g		
Salz:	0,2 g		

Mindestens haltbar bis: wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder weniger

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und bei +4°C für 1-2 Tage aufbewahren.

Transport: bei -18°C oder weniger

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Martin Kaserbacher	Karl Huber
Datum	06.06.2014	06.06.2014