



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	1.200 g	326,4 kg
brutto	1.500 g	432 kg

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

Allgemeine Produktbeschreibung: Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoherz, tiefgefroren. 12 Einzelportionen.

Zutaten: **Eier, Weizenmehl**, Zucker, Butter (**Milch**), Kakaocreme (Zucker, pflanzliche Fette (Palm), Kakao, Emulgator: **Sojalecithin**, Aromen), dunkle Schokolade 11% (Kakaopaste, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, Aromen), pflanzliches Fett (Palm), pflanzliche Margarine (pflanzliche Fette (Palm), pflanzliche Öle (Sonnenblumen), Wasser, Emulgator: E471, Salz, Aromen), Aromen.
 Kann Spuren von **Erdnüssen, Schalenfrüchten** enthalten.

Allergene: Weizen, Eier, Milch (inklusive Laktose) und Soja. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten enthalten.

Zubereitung: Nur gebacken zu verzehren. 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
Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes	<20 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Lieviti/Hefen/yeasts/levures	<1.000 ufc/g
Muffe/Schimmel/moulds/moisissures	<1.000 ufc/g
Salmonella	neg/25g
Listeria monocytogenes	neg/1g

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	2027 kJ / 487 kcal
Fett:	33 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	38 g
-davon Zucker:	22 g
Eiweiß:	8,9 g
Salz:	0,50 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 tiefer
 Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und bei +4°C für max. 2 Tage aufbewahren.

Transport: Bei -18°C oder tiefer

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Tatjana Melnicenko	Karl Huber
Datum	19.04.2018	19.04.2018