



Artikel 222

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Kirsch-Joghurt-Kuchen, 1550 g



vorgeschnitten in 12 Portionen

EAN:

Stück: 4002197002221 Umkarton: 4002197902224

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

19,6 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), 8,1 % **Joghurt**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 1,9 % **Haselnusskerne**, Glukosesirup, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, **Milcheiweiß**, Aroma, Emulgator (E 471), Verdickungsmittel (E 401), Jodsatz, Geliermittel (E 440, E 407), Säuerungsmittel (E 330), färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine feine Sandmasse verfeinert mit Joghurtmasse und Sauerkirschen. Dekoriert mit gehackten Haselnüssen.

Mikrobiologische Daten:

Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] |
|----------------------------|---------------------------|------------------|
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 |
| E. coli | 10 | 100 |
| Schimmelpilze | 100 | 1 000 |
| S. aureus | 10 | 100 |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | |

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| Brennwert: | 1.319 kJ | 315 kcal |
| Fett: | 15 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,7 g | |
| Kohlenhydrate: | 41 g | |
| davon Zucker: | 26 g | |
| Eiweiß: | 3,3 g | |
| Salz: | 0,41 g | |

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: mindestens 9 Monate

Auftauanleitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Produkte im Kühlschrank lagern und innerhalb folgender Zeiträume verzehren: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Verpackung:

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|----------------------|-------------------------|----------------|---------------|
| Faltschachtel/Beutel | 29.8 x 29.4 x 7.7 cm | 1756 g | |
| Umkarton | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm | 7346 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 285.5 kg | 223.2 kg |

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.