



Artikel 226

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Schoko-Himbeerkuchen, 1600 g



vorgeschnitten in 12 Portionen

EAN:

Stück: 4002197002269 Umkarton: 4002197902262

Abmessungen:

d: 28 cm; h = ca. 50 +/- 4 mm

Zutaten:

19,8 % Himbeeren, Wasser, Zucker, **Vollei**, **Joghurt**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), **Speisequark Magerstufe**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, **Haselnuskerne**, 1,0 % stark entölt Kakao, **Süßmolkenpulver**, **Volleipulver**, Feuchthaltemittel (E 420), **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 472 a, E 472 b, E 472 e, E 475), Salz, Aroma, Verdickungsmittel (E 401), Geliermittel (E 440, E 407), färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), Säuerungsmittel (E 330).

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: Auf einem lockeren Schokorührteig liegen fruchtige Himbeeren in einer Joghurtmasse, abgerundet durch eine leckere Rahmgussdecke. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

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:	1.067 kJ	255 kcal
Fett:		11 g
davon gesättigte Fettsäuren:		2,6 g
Kohlenhydrate:		34 g
davon Zucker:		23 g
Eiweiß:		4,1 g
Salz:		0,35 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 14 Lagen 56 VE / Palette

Brutto-Gewicht

Netto-Gewicht

Verpackungsmaße:

Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1777 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	7433 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	437.2 kg	358.4 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.