

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Mohn-Mandarinen-Käsekuchen, 1900 g



vorgeschnitten in 12 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197002283 Umkarton: 4002197902286

**Abmessungen:** d = 28 cm

**Zutaten:** Wasser, 15,2 % **Speisequark Magerstufe**, 14,2 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, 8,8 % Mandarin-Orangen (können Kerne enthalten), **Weizenmehl**, 2,0 % Mohn, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Glukosesirup, **Butterreinfett**, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Dextrose, Kartoffelflocken, Jodsalz, Verdickungsmittel (E 401, E 407), **Hühnereieweißpulver**, **Magermilchpulver**, Säureregulator (E 263), Zimt, **Milcheiweiß**, Aroma, Geliermittel (E 440, E 407), Hefe, stark entölter Kakao, 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:** Auf einem Hefemürbteig findet sich unsere klassische Käsekuchenmasse in Kombination mit einer geschmackvollen Mohnfüllung. Perfekt abgerundet wird das Ganze durch die Mandarinspalten auf der verstrudelten Mohn-Käse-Masse. Mit Gelee abgeglänzt.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>			<b>Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:</b>	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	875 kJ 209 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,9 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	28 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	6,0 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,36 g
S. aureus	10	100		
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000		
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			

**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 13 Lagen 52 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	2077 g
	Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	8633 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 163.2 cm	469.9 kg
			395.2 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.