

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Kirschkuchen mit Butterstreuseln, 1900 g



vorgeschnitten in 12 Portionen

EAN: Stück: 4002197002320 Umkarton: 4002197902323

Abmessungen: d = 28 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten: 26,7 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), 16,7 % Butterstreusel (**Weizenmehl**, Zucker, 24,9 % **Butter**, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Jodsatz, **Magermilchpulver**, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), **Milcheiweiß**, Emulgator (E 322), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte)), **Weizenmehl**, **Sauerrahm**, Zucker, **Vollei**, **Speisequark Magerstufe**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), Wasser, Stärke (**Weizen**), Dextrose, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), **Magermilchpulver**, Glukosesirup, Jodsatz, **Milcheiweiß**, Zimt, **Laktose**, Hefe, Aroma, 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: Ein Hefe-Mürbteig mit herzhaften Kirschen und Quark, abgedeckt mit knusprigen Butterstreuseln.

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: | 1.078 kJ | 257 kcal |
| Fett: | 9,7 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5,9 g | |
| Kohlenhydrate: | 37 g | |
| davon Zucker: | 20 g | |
| Eiweiß: | 4,5 g | |
| Salz: | 0,24 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 13 Lagen 52 VE / Palette

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|
| Verpackungsmaße: | 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.