

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Rhabarberkuchen mit Butterstreuseln, 1900 g



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN: Stück: 4002197002603 Umkarton: 4002197200092

Abmessungen: d = 28 cm,

Zutaten: 39,0 % Rhabarber, Zucker, **Weizenmehl**, **Sauerrahm**, **Vollei**, **Speisequark Magerstufe**, 4,3 % **Butterstreusel (Weizenmehl)**, Zucker, 24,9 % **Butter**, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Jodsalz, **Magermilchpulver**, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), **Milcheiweiß**, Emulgator (E 322), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte)), pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), **Süßmolkenpulver**, Zimt, **Magermilchpulver**, Glukosesirup, Jodsalz, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), 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 saftigem Rhabarber und einem Guss aus hochwertigem Sauerrahm und Quark, bedeckt mit Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	828 kJ 198 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	6,6 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	29 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	16 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,2 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,19 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 14 Lagen 56 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 174.6 cm	504.4 kg
			425.6 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.