

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeer-Schmand, 2550 g



vorgeschnitten in 14 Portionen

EAN: Stück: 4002197003976 Umkarton: 4002197903979

Abmessungen: d = 36 cm

Zutaten: Zucker, **Vollei**, 10,2 % Rhabarber, 10,2 % Erdbeeren, Wasser, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), 8,5 % **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)), 7,2 % lactosefreies* Sauermilcherzeugnis (24 % Fett) (Sahne (CH: Halbrahm), Vollmilch, Milcheiweiß, Verdickungsmittel (E 410)), Weizenmehl, Stärke (Weizen), Speisequark Magerstufe, Glukosesirup, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palm), Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Dextrose, Emulgatoren (E 471, E 322), Aroma, Milcheiweiß, Verdickungsmittel (E 401), Jodsatz, Säuerungsmittel (E 330), Geliemittel (E 440, E 407), 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: Erdbeeren und Rhabarber liegen auf einer mit Schmand bedeckten Sandmasse. Der Kuchen ist mit Butterstreuseln dekoriert und mit einer Karamellglasur sowie mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	1.266 kJ 302 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	15 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	37 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	21 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,7 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,37 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 2 Kuchen / VE 6 VE / Lage 11 Lagen 66 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	37.7 x 37.5 x 6.7 cm	2794 g
	Umkarton	38.6 x 38.5 x 14.8 cm	5948 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 177.8 cm	413.6 kg
			336.6 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.