

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Donauwelle - Sauerkirsch-Sahneschnitte, 1500 g



vorgeschnitten in 10 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197050239 Umkarton: 4002197950232

**Abmessungen:** 19,5 x 29,0 cm

**Zutaten:** 23,6 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), 22,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Wasser, **Vollei**, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), Aroma), Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, **Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Emulgator (E 471), Glukosesirup, Salz, Aroma, Zimt, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:** mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Eine Komposition aus feiner Vanillegeschmack- und Schoko-Sandmasse mit herzhaften Sauerkirschen, gefüllt mit Sahne, die mit Vanillearoma abgeschmeckt ist. Die Schnitte ist mit einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>			<b>Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:</b>	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	1.379 kJ 329 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	22 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	30 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	20 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,0 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 3 Kuchen / VE 11 VE / Lage 7 Lagen 77 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	20.5 x 30.0 x 7.0 cm	1657 g
	Umkarton	21.9 x 32.1 x 22.5 cm	5163 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 172.5 cm	418.6 kg
			346.5 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.