

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Erdbeer-Fruchtschnitte, 2000 g



vorgeschnitten in 10 Portionen

EAN: Stück: 4002197050284 Umkarton: 4002197950287

Abmessungen: 19,5 x 29,0 cm

Zutaten: 28,1 % Erdbeeren, Wasser, 13,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, **Weizenmehl, Vollei**, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 410, E 440, E 401), Gelatine, Geliermittel (E 407, E 410), Emulgator (E 475), Säuerungsmittel (E 331, E 330, E 300), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Aroniasaftkonzentrat, Aroma, Maltodextrin, Salz, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), Farbstoff (E 120).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Zwei helle Biskuitböden, mit frischer Vanillesahne, Erdbeer-Fruchtfüllung sowie halben Erdbeeren belegt, abgeglänzt mit einem fruchtigen Gelee.

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:	786 kJ	188 kcal
Fett:	5,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,0 g	
Kohlenhydrate:	31 g	
davon Zucker:	22 g	
Eiweiß:	2,4 g	
Salz:	0,21 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 3 Kuchen / VE 11 VE / Lage 7 Lagen 77 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	20.5 x 30.0 x 7.0 cm	2157 g
	Umkarton	21.9 x 32.1 x 22.5 cm	6663 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 172.5 cm	534.1 kg
			462 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.