



Artikel 511

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorte "Café Brünz", 3000 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197005116      Umkarton: 4002197905119

**Abmessungen:**

d=28 cm, h=70 mm +/- 4mm

**Zutaten:**

40,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 13,1 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 4,3 % Schwarzwälder Kirschwasser, modifizierte Stärke, Belegkirschen geschwefelt (Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, färbender Pflanzenextrakt (Traube), Säuerungsmittel (E 330), Antioxidationsmittel (**E 220**)), Invertzuckersirup, 0,6 % stark entölter Kakao, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, Stärke (**Weizen**), Emulgatoren (E 475, E 322), Glukosesirup, pflanzliches Öl (Raps), Aroma.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

mit Antioxidationsmittel

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Unser Klassiker – noch größer! Köstlichste Sahne und zweifache Sauerkirschfüllung mit original Schwarzwälder Kirschwasser sind zusammen mit den drei zarten Schoko-Biskuitböden eine wahre Gaumenfreude. Original mit Sahnekuppel und einer Randgarnierung mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre.

### 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	

### Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

Brennwert:	1.015 kJ	242 kcal
Fett:	13,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,5 g	
Kohlenhydrate:	24,0 g	
davon Zucker:	16,8 g	
Eiweiß:	3,1 g	
Salz:	0,1 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    2 Kuchen / VE    4 VE / Lage    9 Lagen    36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	30.0 x 30.0 x 13.8 cm	3320 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6962 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	271.6 kg
			216 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.