

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Nuss-Buttercremetorte "Café Brünz", 2500 g

ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197005147 Umkarton: 4002197905140

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

Zutaten: Wasser, 13,7 % **Butter**, Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, 7,1 % **Haselnusskerne**, Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), **Süßmolkenpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), pflanzliches Fett (Palm), Emulgatoren (E 475, E 471), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, **Milcheiweiß**, Geliermittel (E 401, E 440), Verdickungsmittel (E 401), Aroma, **Laktose**, Jodsatz, Farbstoff (E 150 a), Säuerungsmittel (E 330), färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), Ethanol.

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: Eine traditionelle Torte für die Liebhaber von Cremetorten. Eine zarte Nuss-Buttercreme liegt zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Biskuitboden. Verfeinert und optisch abgerundet wird die Torte durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung und Haselnusskrokantstreusel.

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:	1.432 kJ	342 kcal
Fett:		22 g
davon gesättigte Fettsäuren:		11 g
Kohlenhydrate:		32 g
davon Zucker:		21 g
Eiweiß:		3,5 g
Salz:		0,25 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2784 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	11510 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	343.3 g
			280 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.