

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Schwäbischer Apfel-Bleckkuchen, 2800 g



vorgeschritten in 15 Portionen

EAN: Stück: 4002197005796 Umkarton: 4002197905799

Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 42 +/- 4 mm

Zutaten: 48,7 % Äpfel, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), 2,3 % Sultaninen, modifizierte Stärke, **Speisequark Magerstufe**, **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Kokos, Sonnenblumen, Raps, Baumwollsamensamen), Glukosesirup, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), **Süßmolkenpulver**, **Vollei**, Dextrose, **Weizenquellmehl**, **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Verdickungsmittel (E 401, E 415), Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Zimt, natürliches Aroma, Geliemittel (E 440, E 407), **Molkenproteine**, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), Säuerungsmittel (E 330).

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: Frische aromatische Äpfel mit Sultaninen, leicht mit fruchtigem Gelee übersprüht. Als Grundlage verwenden wir einen Quarkteig mit einer lockeren Creme mit Vanillegeschmack.

Mikrobiologische Daten:			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	876 kJ 209 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	9,7 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	27 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	1,8 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,25 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 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.2 x 6.8 cm	3074 g
	Umkarton	41.2 x 27.8 x 21.3 cm	9498 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	552.9 kg
			470.4 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.