

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Schwäbischer Apfel-Blechkuchen, 2800 g



vorgeschnitten in 20 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197005802 Umkarton: 4002197905805

**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:

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:	876 kJ	209 kcal
Fett:	9,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g	
Kohlenhydrate:	27 g	
davon Zucker:	18 g	
Eiweiß:	1,8 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    3 Kuchen / VE    8 VE / Lage    7 Lagen    56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	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.