

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Charlotte Royale-Sahnetorte, 2050 g - ab MHD 01.03.16 -



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197006212 Umkarton: 4002197200191

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

**Zutaten:** 44,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 3,7 % Himbeeren, 3,7 % rote Johannisbeeren, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), **Mandelkerne**, kakaohaltige Fettglasur (pflanzliches Fett (Palm), Zucker, **Laktose**, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, **Süßmolkenpulver**, Dextrose, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E 475, E 471), Verdickungsmittel (E 401), Aroma, Säuerungsmittel (E 330), Salz, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:** mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Sahne mit Vanillegeschmack mit zwei hellen Böden, fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Füllung, als Dekoration gehobelte Mandelblättchen und Fettglasurstreifen. Der Rand besteht aus einem feinen Biskuitband.

### 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:	1.046 kJ	250 kcal
Fett:	16 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g	
Kohlenhydrate:	24 g	
davon Zucker:	16 g	
Eiweiß:	3,5 g	
Salz:	0,16 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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2334 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9710 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	292.9 kg
			229.6kg

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.