

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Himbeer-Limetten-Sahnetorte, 1900 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197006236 Umkarton: 4002197906239

**Abmessungen:** d = 28 cm, h = 6,0 +/- 0,4 cm

**Zutaten:** 33,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 10,1 % Himbeeren, **Vollei, Weizenmehl**, Invertzuckersirup, Glukosesirup, modifizierte Stärke, stark entölter Kakao, getrockneter Glukosesirup, Feuchthaltemittel (E 420), Stärke (**Weizen**), Dextrose, Gelatine, Kakaomasse, Emulgatoren (E 475, E 322), 0,1 % Limettensaft getrocknet, Säuerungsmittel (E 330), pflanzliches Öl (Raps), Kakaobutter, färbender Pflanzenextrakt (Rote Beete), Aroma, Geliermittel (E 440, E 407), Salz.

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:** Erfrischender Genuss: Drei Schokoladenbiskuitböden sind gefüllt mit köstlicher, säuerlicher Limettensahne und fruchtiger Sahne mit Himbeergeschmack. Die Torte ist mit einer leckeren Himbeerfüllung bedeckt, die mit Gelee abgeglänzt ist. Späne aus zartbitterer Schokoladenkuvertüre verzieren den Rand.

### 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:	990 kJ	237 kcal
Fett:	12 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,3 g	
Kohlenhydrate:	28 g	
davon Zucker:	19 g	
Eiweiß:	3,6 g	
Salz:	0,14 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	2170 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9055 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	274.6 kg
			212.8 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.