



Artikel 626

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Chocolate Fudge Cake - Schoko-Cremetorte, 1800 g

vorgeschnitten in 14 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197006267 Umkarton: 4002197906260

**Abmessungen:** d: 26 cm, h = 45 +/- 4 mm

**Zutaten:** **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, **Butter, Vollei, Weizenmehl**, 6,6 % Kakaomasse, Wasser, 3,4 % stark entölt Kakao, 2,6 % Kakaobutter, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Palm), pflanzliches Fett (Palm), 1,4 % Kakao, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 475, E 322, E 472 a, E 472 b, E 472 e), **Magermilchpulver**, Dextrose, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401), Salz, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).

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:** In den USA hat diese Torte Tradition und ist bei allen Schokoliehabern äußerst beliebt. Drei Schichten aus dunklen Schoko-Rührteigböden und drei Schichten aus dunkler Schokoladencreme wechseln sich ab. Optisches Highlight ist die wellenförmige Oberfläche, die mit Kakaodekor abgestaubt ist.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>			<b>Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:</b>	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	1.714 kJ 409 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	28 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	34 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	24 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,8 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,41 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2052 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	8530 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	328.1 kg
			259.2 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.