



Artikel 654

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Erdbeere-Sahnetorte "Königin", 2250 g



vorgeschnitten in 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197006540 Umkarton: 4002197906543

Abmessungen:

d: 28 cm

Zutaten:

44,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 7,2 % Erdbeeren, **Vollei, Weizenmehl**, Invertzuckersirup, Dextrose, 1,7 % Vollmilchschokoladenkuvertüre (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, Kakaomasse, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, getrockneter Glukosesirup, stark entöltter Kakao, Säuerungsmittel (E 330), pflanzliches Öl (Raps), 0,2 % Erdbeeren gefriergetrocknet, Emulgator (E 475), Verdickungsmittel (E 410, E 440), färbender Pflanzenextrakt (Rote Beete), Aroma, Aroniasaftkonzentrat, Salz, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sheanuss, Sal, Illipé), Glukosesirup.

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

Kenzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Aus frischer Sahne mit fein-aromatischer Erdbeerefüllung sowie hellen Böden und einem dunklen Boden. Der Rand ist mit Spänen aus Vollmilchschokoladenkuvertüre dekoriert.

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:	1.070 kJ	256 kcal
Fett:	15 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,4 g	
Kohlenhydrate:	25 g	
davon Zucker:	18 g	
Eiweiß:	3,6 g	
Salz:	0,19 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

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2544 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	10550 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	316.4 kg	252 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.