

**PRODUKTSPEZIFIKATION**

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler



**Art.-Nr. 665**      **Schwedenbombe** Eierlikör-Apfel-Sahnetorte,      **2000 g**  
ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**      Stück: 4002197006656      Umkarton: 4002197906659

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

**Zutaten:**      32% Schlagsahne, 17% Eierlikör (Wasser, Zucker, Eigelb, Alkohol, Eiweiß), 11% Äpfel, Zucker, Wasser, Vollei, Weizenmehl, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator E322\*, Aroma), Weizenstärke, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E420), Kakao stark entölt, Gelatine, modifizierte Stärke, Aroma, Süßmolkenpulver, Emulgatoren (E471, E472b, E472a), pflanzliches Öl, Schokolade (Emulgator E322\*), Backpulver, Verdickungsmittel (E440, E410, E401), pflanzliches Fett, Säuerungsmittel (E330, E300), Milcheiweiß, Dextrose, Glucosesirup, Milch- und Pflanzenproteine, Zimt, Salz, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Paprika). \*Sojalecithin  
*Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten und Lupinen enthalten.*

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9**      keine  
(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe):

**Produktbeschreibung:**      Zwei Schokoladenböden, dazwischen Apfelfruchtzubereitung und Eierlikör-Sahne. Die Sahnetorte wird mit weißen Schokospänen dekoriert und mit Eierlikör übersponnen. Ein Biskuitband mit Schokoladenstückchen ziert den Tortenrand.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>			<b>Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:</b>	
Untersuchungsmethode: gem. § 35 LMBG			Brennwert:	1061 kJ (253 kcal)
Richt- und Warnwerte: gem. DGHM			Eiweiß	4,2 g
	<b>Richtwert</b>	<b>Warnwert</b>	Kohlenhydrate	26,4 g
	(KbE/g)	(KbE/g)	Fett	12,5 g
Aerobe Keimzahl / g	100.000	-	Alkohol	2,7 g
Escherichia coli / g	10	100		
Coliforme Keime / g	100	1.000		
Staphylococcus aureus / g	10	100		
Schimmelpilze / g	100	1.000		
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			

**Haltbarkeit:**      mind. 18 Monate ab Herstellung      **Lagerung:**      bei mind. -18 °C  
**Restlaufzeit:**      9 Monate

**Auftauanleitung:**      Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank ca. 12 Std. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Verpackung:**      PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**      1 VE = 4 x 2000 g      Nettogewicht:      224,0 g  
Europalette      4 VE/Lage      7 Lagen      28 VE/Palette

<b>Verpackungsmaße:</b>	<b>Länge</b>	<b>Breite</b>	<b>Höhe</b>	<b>Brutto-Gewicht</b>
Faltschachtel	297 mm	291 mm	105 mm	2286 g/Stück
Umkarton	609 mm	303 mm	223 mm	9548 g/VE
Palette	120 cm	80 cm	171 cm	289,1 kg/Pal.

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die Produktmerkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnliche verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns nochmals ab.

**Gültig ab:**      29.11.2007 / QS-pm      Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.