



Artikel 695

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Apfel-Zimt-Sahnetorte, 1400 g



ungeschnitten, eingeteilt in 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197006953 Umkarton: 4002197906956

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 65 +/- 4 mm

Zutaten:

38,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, 10,2 % Apfel, Wasser, **Weizenmehl, Vollei**, 3,9 % Apfelpüree, Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, stark entölt Kakao, Emulgator (E 322)), Stärke (**Weizen**), Dextrose, Feuchthaltemittel (E 420, E 422), Gelatine, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Glukose-Fruktose-Sirup, 0,2 % Apfelpulver, **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 410, E 440, E 401), Emulgatoren (E 475, E 471), Säuerungsmittel (E 330, E 300), modifizierte Stärke, stark entölt Kakao, Aroma, Zimt, Salz, **Magermilchpulver**, Glukosesirup, 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: Lockerer, leichter Boden, aromatische Zimt- und Apfelsahne und Apfelfruchtfüllung. In die Sahne werden Schokoladenstückchen gestreut. Als Garnierung wird die Torte mit Kakao-Zimt-Mischung bestreut.

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:	1.061 kJ	253 kcal
Fett:	14 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g	
Kohlenhydrate:	28 g	
davon Zucker:	19 g	
Eiweiß:	3,8 g	
Salz:	0,23 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 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1641 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6888 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	269 g
			201.6 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.