



Artikel 753

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Glutenfreie* Schoko-Sahnetorte, 1450 g



vorgeschnitten in 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197007530 Umkarton: 4002197907533

Abmessungen:

d: 28 cm

Zutaten:

31,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, **Vollei**, Stärke, pflanzliches Öl (Raps), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), Aroma), 1,5 % stark entölter Kakao, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), Gelatine, Salz, Verdickungsmittel (E 415), Aroma.

*Glutengehalt <2 mg/100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Geeignet für Menschen mit
Glutenunverträglichkeit.

Produktbeschreibung: Eine köstliche Sahnetorte für Menschen mit Zöliakie und solche, die sich glutenfrei ernähren wollen. Lockere Schoko-Sahne liegt auf einem Boden aus glutenfreiem Rührteig. Genuss ohne Reue für mehr Lebensqualität!

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: | 1.418 kJ | 339 kcal |
| Fett: | 23 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 8,4 g | |
| Kohlenhydrate: | 30 g | |
| davon Zucker: | 20 g | |
| Eiweiß: | 3,3 g | |
| Salz: | 0,39 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 | 1656 g |
| | Umkarton | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm | 6946 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 271.1 kg |
| | | | 208.8 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.