



Artikel 766

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Joghurt-Kirschkuchen - BALANCE, zuckerreduziert und fettreduziert, 1350 g

vorgeschnitten in 12 Portionen

EAN: Stück: 4002197007660 Umkarton: 4002197907663

Abmessungen: d: 28 cm

Zutaten: 21,0 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), Wasser, Vollei, 8,1 % Joghurt, Zucker, Stärke (glutenhaltiges Getreide), Süßungsmittel (E 968), Weizenmehl, pflanzliches Öl, modifizierte Stärke, Fructose, Dextrin, Fructosesirup, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, pflanzliches Fett, Glucosesirup, Aroma, Emulgator (E 471), Milcheiweiß, Verdickungsmittel (E 401), Jodsatz, Geliermittel (E 407, E 415, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Apfel, Kürbis, Curcuma, Karotte), Säuerungsmittel (E 330).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: mit Zuckerarten (Saccharose, Glucose und Fructose) und Süßungsmittel (Erythrit)
(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Locker leichter Rührteig mit einer Joghurtmasse, bedeckt mit Kirschen und mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:

Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] |
|------------------------|---------------------------|------------------|
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- |
| E. coli | 10 | 100 |
| Coliforme Keime | 100 | 1 000 |
| S. aureus | 10 | 100 |
| Schimmel | 100 | 1 000 |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | |

Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

| | | |
|------------------------------|--------|----------|
| Brennwert: | 865 kJ | 206 kcal |
| Fett: | 6,3 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,1 g | |
| Kohlenhydrate: | 32,5 g | |
| davon Zucker: | 16,0 g | |
| Eiweiß: | 3,5 g | |
| Salz: | 0,7 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 ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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 | 1556 g |
| | Umkarton | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm | 6546 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 256.7 kg |
| | | | 194.4 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.