Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 770

Mini-Windbeutel mit Vanille-Sahne, 1000 g

EAN: Stück: Umkarton: 4002197007707

Abmessungen: 35 mm +/- 5 mm; 14 g +/- 3g /St.; 65-70St./Karton

Zutaten: 58,2 % **Sahne (CH: Halbrahm)**, **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm), Stabilisatoren (E 466, E 407), modifizierte Stärke, Emulgator (E 471), natürliches Aroma.

Kann Spuren von Soja enthalten

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

Produktbeschreibung: Eine leckere Brandmasse mit einer lockeren Vanille-Sahne.

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:	1.313 kJ	314 kcal
Fett:		24 g
davon gesättigte Fettsäuren:		16 g
Kohlenhydrate:		20 g
davon Zucker:		14 g
Eiweiß:		4,3 g
Salz:		0,13 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. 1 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 0 Kuchen / VE 16 VE / Lage 18 Lagen 288 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel			
Umkarton	285 x 195 x 110 mm	1131 g	
Palette	120 x 80 x 216 cm	347 kg	288 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.

Stand: 08.09.2014 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.