



Artikel 9132

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Maracuja-Pfirsich-Sahnetorte, 2000 g



vorgeschnitten in 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197091324 Umkarton: 4002197991327

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

41,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 9,0 % Pfirsiche (können Kernreste enthalten), Zucker, Invertzuckersirup, **Vollei, Weizenmehl**, 2,0 % Passionsfruchtsaftkonzentrat, Dextrose, Fruktose, **Mandelkerne**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), Fruktosesirup, Gelatine, 0,4 % Passionsfruchtpulver, stark entölter Kakao, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl (Raps), Emulgator (E 475), Säuerungsmittel (E 330), Verdickungsmittel (E 410, E 440), Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Apfel, Kürbis), Geliermittel (E 407, E 415, E 410), Glukosesirup.

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:

Der dunkle Biskuitboden ist mit Pfirsich-Maracuja-Zubereitung sowie Maracuja-Sahne gefüllt und mit hellem Biskuit abgedeckt. Die Torte hat ein Topping von marmorierter Maracuja-Sahne und leicht mit Gelee abgeglänzten Pfirsichwürfeln. Geröstete Mandeln dienen als Randgarnierung.

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:	985 kJ	235 kcal
Fett:	14 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g	
Kohlenhydrate:	24 g	
davon Zucker:	18 g	
Eiweiß:	3,2 g	
Salz:	0,11 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 7 Lagen 28 VE / Palette

Brutto-Gewicht Netto-Gewicht

Verpackungsmaße:

Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2280 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9495 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	286.9 kg	224 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.