



Artikel 9618

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Fußballtorte - Passionsfrucht-Limetten-Sahnetorte 1750 g

ungeschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197096183 Umkarton: 4002197996186

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 5,3 +/- 0,4 cm

**Zutaten:**

46,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 3,3 %  
Passionsfruchtsaftkonzentrat, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Stärke (**Weizen**), Gelatine, Feuchthaltemittel  
(E 420), Invertzuckersirup, Kakaomasse, modifizierte Stärke, Kakaobutter, pflanzliches Öl (Raps), 0,2 %  
Passionsfruchtpulver, 0,2 % Limettensaft getrocknet, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgator (E 475),  
Verdickungsmittel (E 410, E 440), Aroma, Geliemittel (E 407, E 410), färbender Pflanzenextrakt (Karotte),  
Farbstoff (E 171).



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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Eine fruchtige Kreation aus Limetten- und Passionsfruchtsahne auf einem hellen Biskuitboden, ergänzt durch eine verführerische Füllung aus Passionsfruchttopping. Obendrein sorgt das fruchtige Dekortopping für den extravaganteren, sommerlichen Geschmack. Fussballaufleger aus dunkler Schokolade liegen bei.

### 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	

### Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

Brennwert:	1.019 kJ	243 kcal
Fett:	15 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g	
Kohlenhydrate:	24 g	
davon Zucker:	17 g	
Eiweiß:	3,1 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. 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
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2033 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	8506 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	259.2 kg
			196 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.