

# Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 53530 Florentiner Apfelkuchen „Premium“ (Meisterkuchen)

Hersteller		
Adresse	Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany	
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement	Verkaufsmanagement
Name	Brommler Stefan	Brommler Andreas
Telefon	08331/99046-0	08331/99046-0
Fax	08331/99046-11	08331/99046-11
Email	Stefan.Brommler@Brommler.de	Andreas.Brommler@Brommler.de
Notfall-Telefon-Nr.:	0178/5622765	0178/5623063

Produktbezeichnung	
Produktname	Florentiner Apfelkuchen „Premium“ (Meisterkuchen)
Artikel-Nr.	53530
EAN-Code	4260206071471
Produktbeschreibung	Krosser Mürbteig, darüber eine fruchtige Apfelfüllung aus frischen Bodenseeäpfeln. Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss. Kuchen individuell portionierbar.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Mürbteig- und Biskuitboden mit Apfelfüllung und Mandel-Honigschicht abgedeckt, tiefgefroren
Zutatenliste	Äpfel (39%), Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), BUTTER, MODIFIZIERTE STÄRKE, MANDELN, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Honig, SAHNE, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Verdickungsmittel: Methylcellulose E461, Zitronenschale, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Salz, Aroma.
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Kuchen vor dem Auftauen aus dem Karton entnehmen und die Folie im gefrorenen Zustand entfernen. Temperaturschock vermeiden. Artikel in der Kühlung bei ca. 6°C (über die Nacht) ca. 12 Stunden langsam auftauen lassen. Kuchen einzeln entnehmbar. Achtung: Kuchen doppellagig verpackt, nicht im Karton auftauen.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte. Kann Spuren von Sesam und Lupine enthalten.
Kennlichmachung	kennlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Nein
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080

# Produktinformation/Spezifikation



Art.: 53530 Florentiner Apfelkuchen „Premium“ (Meisterkuchen)

Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	1900 g
Produktmaße	Ø 30 cm, Höhe ca. 4,0 cm
Torteneinteilung	Kuchen ohne Einteilung, individuell portionierbar (ca. 10 bis 14 Portionen)

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	2 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	4100 g
Netto-Kartongewicht	3800 g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 31 x 31 x 11 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	90
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	15
Paletten-Höhe	180 cm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	389 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1047
kcal	250
Fett	9,5
davon gesättigte Fettsäuren	3,9
Kohlenhydrate	37,8
davon Zucker	19,4
Ballaststoffe	1,7
Eiweiß	2,8
Salz	0,1

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Art.: 53530 Florentiner Apfelkuchen „Premium“ (Meisterkuchen)

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason  
Konditorei Brommler GmbH  
Memmingen, 09.08.2021



4 260206 071471