

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Donauwelle - Sauerkirsch-Sahneschnitte, 1950 g



vorgeschnitten in 20 Portionen

EAN: Stück: 4002197005284 Umkarton: 4002197201242

Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten: 28,9 % Sauerkirschen (können Kirschsteine enthalten), 24,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Palm), **Vollei**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Dextrose, 0,4 % stark entölter Kakao, **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Emulgator (E 471), Glukosesirup, Jodsalz, pflanzliches Fett (Palm), Aroma, Zimt, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).

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: Eine Komposition aus feiner Vanille- und Schoko-Sandmasse mit herzhaften Sauerkirschen, gefüllt mit Sahne, die mit Vanillearoma abgeschmeckt ist. Abgestaubt mit Kakaopuder.

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: | 1.230 kJ | 294 kcal |
| Fett: | 18 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5,9 g | |
| Kohlenhydrate: | 29 g | |
| davon Zucker: | 19 g | |
| Eiweiß: | 2,8 g | |
| Salz: | 0,35 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel/Beutel | 39.8 x 27.1 x 5.5 cm | 2227 g |
| | Umkarton | 41.2 x 28.0 x 17.6 cm | 6918 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 155.8 cm | 463.8 kg |
| | | | 374.4 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.