

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 46254 Nussbaiser-Torte

| 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 | Nussbaiser-Torte |
| Artikel-Nr. | 46254 |
| EAN-Code | 4260206070528 |
| Produktbeschreibung | Eine leichte traditionelle Torte. Aus fünf knusprig-röschen Mandel-Baiserböden, mit Nuss-Buttercreme gefüllt und eingestrichen. Dekor: gehobelte Mandeln. |

| Kennzeichnung | |
|----------------------|--|
| Verkehrsbezeichnung | Fünf Mandel-Baiserböden gefüllt und eingestrichen mit Nuss-Buttercreme, dekoriert mit gehobelten Mandeln, tiefgefroren, 14 Portionen |
| Zutatenliste | Zucker, BUTTER, MILCH, HÜHNEREIWEISS, MANDELN, Wasser, WEIZENSTÄRKE, HASELNÜSSE, HÜHNEREIWEISSPULVER, Maisstärke, Kakaopulver, Vanilleextrakt, MILCHZUCKER, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELB, Hefe, färbendes Lebensmittel: Pflanzenextrakt, Emulgator: SOJALECITHIN E322, Zimt, Salz, Aroma |
| Mindest haltbar bis | 360 Tage ab Produktion |
| Restlaufzeit | 90 Tage |
| Lagertemperatur | mindestens - 18°C |
| Hinweis (TLMV) | Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren |
| Auftauempfehlung | Artikel in der Verpackung auftauen. Temperaturschock vermeiden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Verkaufsempfehlung | Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 5 Tage haltbar. |
| Hauptallergene | Getreideerzeugnisse, Eier, Milch Schalenfrüchte. Kann Spuren von Soja, Sesam und Lupine enthalten |
| Kenntlichmachung | kenntlichmachungsfrei |
| Enthält Alkohol | Nein |
| Chargenkennzeichnung | MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer |
| Zolltarif-Nummer | 19059080 |
| Transportbedingungen | Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten. |
| Conveniencegrad | Verzehrfertig |

| Produktdaten |
|--------------|
|--------------|

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 46254 Nussbaiser-Torte

| | |
|------------------|------------------------|
| Stückgewicht | 1200g |
| Produktmaße | Ø 27 cm, Höhe ca. 7 cm |
| Torteneinteilung | 14 Portionen |

| Verpackungsangaben/Versandeinheiten | |
|-------------------------------------|---|
| Verkaufseinheit | 1 Stück pro Karton |
| Bruttokartongewicht | 1445g |
| Netto-Kartongewicht | 1200g |
| Verpackungsmaterial/ Umkarton | Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt. |
| Verpackungsabmessung | B/T/H: 31x31x11 cm |

| Paletteninfo | |
|--|---------|
| Kartons pro Palette | 90 |
| Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 15 |
| Paletten-Höhe | 1800 mm |
| Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg) | 150kg |

| Sensorische Eigenschaften | |
|---------------------------|--|
| Geruch | |
| Geschmack | |
| Konsistenz | |
| Farbe | |

| Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm | |
|---|------|
| KJ | 1675 |
| kcal | 400 |
| Fett | 26,6 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 13,8 |
| Kohlenhydrate | 35,0 |
| davon Zucker | 31,4 |
| Ballaststoffe | 1,2 |
| Eiweiß | 5,6 |
| Salz | 0,1 |

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

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

Produktinformation/Spezifikation



Seite 3

Art.: 46254 Nussbaiser-Torte

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

