

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Pfirsich-Melba-Sahnetorte, 1950 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197006205 Umkarton: 4002197200184

Abmessungen: d = 28 cm, h = 75 +/- 2 mm

Zutaten: 35,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, 9,6 % Pfirsiche (können Kernreste enthalten), **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Himbeeren, Dextrose, 0,9 % Pfirsichfruchtpulver, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, **Mandelkerne**, pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, **Eiklar**, Emulgatoren (E 475, E 471), Säuerungsmittel (E 330, E 296), Aroma, getrockneter Glukosesirup, Erbsenmehl, Stabilisatoren (E 410, E 440), Farbstoff (E 160 a), Aroniasaftkonzentrat, Jodsalz.

Kann Spuren von Erdnüssen, Lupinen, Soja und Schalenfrüchten enthalten

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Drei helle Böden sind gefüllt mit aromatischer Pfirsichsahne. Durch die Pfirsichfüllung in der Torte und die Himbeerfüllung als Topping wird die Torte zum Genuss. Als Randgarnierung ein Mandelbiskuitband.

Mikrobiologische Daten:			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	1.042 kJ 249 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	13 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	7,3 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	30 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	20 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	3,8 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,17 g
S. aureus	10	100		
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000		
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			

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	2234 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9310 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	281.7 kg
			218.4 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.