

# Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 42640 Bienenstich-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	Bienenstich-Torte, 12 Portionen
Artikel-Nr.	42640
EAN-Code	4260206070177
Produktbeschreibung	Traditioneller handwerklicher Bienenstich. Locker-zarter Hefeteig, mit feinsten Vanille-Sahnecreme gefüllt. Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss. Ein Klassiker – immer Klasse! 12 Portionen.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Hefeteig mit Vanille-Sahnecreme (55%) gefüllt und Mandel-Honigschicht bedeckt, abgeglänzt, vorgeschritten, tiefgefroren, 12 Portionen
Zutatenliste	Wasser, WEIZENMEHL, SAHNE (13%), Zucker, MANDELN (5%), Pflanzliches Fett (Palm, Raps), MAGERMILCH, BUTTER, modifizierte Stärke (WEIZEN, Mais), HÜHNERVOLLEI, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefe, Dextrose, BUTTERFETT, Salz, Honig, Gelatine (Rind), Vanilleextrakt, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Zitronenschale, Verdickungsmittel: (Natriumalginat, Xanthan), HÜHNEREIWEISSPULVER, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Karottenextrakt, Sorbit, Rote-Bete-Saft, Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E417, SOJALECITHIN E322, Sonnenblumen-Lezithin E322), Maltodextrin, 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	Temperaturschock vermeiden. Artikel über die Nacht ca. 12 Stunden bei ca. 6°C im Kühlraum langsam auftauen. Folie und Karton erst im aufgetauten Zustand entfernen.
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

# Produktinformation/Spezifikation



Seite 2

Art.: 42640 Bienenstich-Torte

Zolltarif-Nummer	19059080
Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	1350g
Produktmaße	Ø 27 cm, Höhe ca. 6 cm
Torteneinteilung	12 Portionen

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	1 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	1595g
Netto-Kartongewicht	1350g
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)	164kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1110
kcal	265
Fett	14,5
davon gesättigte Fettsäuren	5,2
Kohlenhydrate	29,0
davon Zucker	13,0
Ballaststoffe	1,4
Eiweiß	4,5
Salz	0,5

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

Art.: 42640 Bienenstich-Torte

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

