

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Butterstreusel-Blechkuchen, 1600 g



in 24 Stücke vorgeschnitten

EAN: Stück: 4002197005734 Umkarton: 4002197905737

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

Zutaten: 34,6 % **Butterstreusel** (**Weizenmehl**, Zucker, 24,9 % **Butter**, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Jodsalz, **Magermilchpulver**, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), **Milcheiweiß**, Emulgator (E 322), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte)), Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, 4,7 % **Butterreinfett**, 3,6 % **Butter**, **Vollei**, modifizierte Stärke, **Speisequark Magerstufe**, **Süßmolkenpulver**, Hefe, **Magermilchpulver**, **Hühnereigelbpulver**, Jodsalz, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (E 401), Emulgator (E 471), Aroma, 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: Dieser Kuchen darf auf keiner Kaffeetafel fehlen! Der bei Jung und Alt gleichermaßen beliebte Streuselkuchen ist ein traditioneller Blechkuchen, bestehend aus süßem Hefeteig mit einer schmackhaften Creme mit Vanillegeschmack und einem Belag aus knusprigen goldgelben Butterstreuseln. Ein Klassiker, bei dem jeder

Mikrobiologische Daten:			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	1.581 kJ 378 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	18 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	48 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	18 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	5,0 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,44 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-Schlauchbeutel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 9 Lagen 72 VE / Palette

Brutto-Gewicht Netto-Gewicht

Verpackungsmaße: Faltschachtel/Beutel
Umkarton 40.0 x 27.2 x 14.3 cm 5365 g
Palette 120.0 x 80.0 x 143.7 cm 407.3 kg 345.6 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.