



Artikel 270

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Himbeerkuchen, 1950 g



ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197002702 Umkarton: 4002197200108

Abmessungen:

d= 28 cm, h = 52 +/- 4 mm

Zutaten:

23,5 % Himbeeren, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 11,4 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl**, Zucker, **Vollei**, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palm), Invertzuckersirup, **Mandelkerne**, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Süßmolkenpulver**, **Eiklar**, Gelatine, Geliermittel (E 407, E 410), Emulgatoren (E 475, E 471), getrockneter Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 331), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 401), Jodsatz, Aroma, Erbsenmehl, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), Farbstoff (E 120).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Auf einem knusprigen Mürbteigboden liegt ein heller Boden, der mit einer leichten Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt und mit einem hellen Boden abgedeckt ist. Obenauf liegen fruchtige Himbeeren, überdeckt mit einem Geleeguss. Als Randgarnierung verwenden wir ein Mandelbiskuitband.

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	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Brennwert:	876 kJ	209 kcal
Fett:	6,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,5 g	
Kohlenhydrate:	34 g	
davon Zucker:	22 g	
Eiweiß:	2,7 g	
Salz:	0,23 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2191 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	9088 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	348.2 kg
			280.8 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.