

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 ZeiBstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Apfelkuchen mit Butterstreuseln, 2000 g



ungeschnitten, ergibt ca. 12-14 Portionen

EAN: Stück: 4002197002009 Umkarton: 4002197200016

Abmessungen: d = 28 cm, h= 32 +/- 4 mm

Zutaten: 48,9 % Äpfel, 17,7 % 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)), **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), **Vollei**, Wasser, Sultaninen, Stärke (**Weizen**), 1,7 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsamensamen), Säuerungsmittel (E 330), Jodsalz, Hefe, Aroma, Zimt, 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: Ein Hefe-Mürbteigboden mit saftig-aromatischen Apfelstücken und Rosinen, abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln.

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: | 1.002 kJ | 239 kcal |
| Fett: | 8,2 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5,0 g | |
| Kohlenhydrate: | 37 g | |
| davon Zucker: | 18 g | |
| Eiweiß: | 2,7 g | |
| Salz: | 0,17 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 13 Lagen 52 VE / Palette

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel/Beutel | 29.8 x 29.4 x 5.4 cm | 2177 g |
| | Umkarton | 60.4 x 30.3 x 11.4 cm | 9033 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 163.2 cm | 490.7 kg |
| | | | 416 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.