



Artikel 203

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Gourmet Apfeltorte lactosefrei\*, 2250 g



vorgeschnitten in 12 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197002030 Umkarton: 4002197902033

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 50 +/- 4 mm

**Zutaten:**

70,2 % Äpfel, **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), 1,5 % Apfelpüree, **Vollei**, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Glukosesirup, Dextrose, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Palm), Verdickungsmittel (E 415), Säuerungsmittel (E 330), Jodsalz, Zimt, Hefe, Aroma, Geliermittel (E 440, E 407), färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).

\*Lactosegehalt <0,01 g/100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja, Lupinen und Milch enthalten

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Ein Hefe-Mürbteig ist gefüllt mit saftigen Äpfeln, die mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und dünnem Gelee bedeckt sind.

### 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 |                  |

### Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

|                              |        |          |
|------------------------------|--------|----------|
| Brennwert:                   | 708 kJ | 169 kcal |
| Fett:                        | 4,1 g  |          |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 2,1 g  |          |
| Kohlenhydrate:               | 29 g   |          |
| davon Zucker:                | 17 g   |          |
| Eiweiß:                      | 1,8 g  |          |
| Salz:                        | 0,09 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    | 2456 g   |        |
| Umkarton             | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm   | 10146 g  |        |
| Palette              | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 386.3 kg | 324 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.