

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 410

Marmorkranz (tiefgefroren), 1100 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 - 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197004102 Umkarton: 4002197904105

Abmessungen:

d = 22 cm, h = 82 +/- 4 mm

Zutaten:

Vollei, Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), **Butterreinfett**, 1,6 % Zartbitterschokolade (**Butterreinfett**, Emulgator (E 322)), modifizierte Stärke, 1,0 % stark entölter Kakao, **Joghurtpulver**, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), Dextrose, **Magermilchpulver**, Salz, natürliches Aroma, pflanzliches Fett (Sal).

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: Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert. Die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder rundet den Kuchen ab.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	1.664 kJ	397 kcal	vegetarisch:	p	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	23 g		vegan:	..	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	5,1 g		palmölfrei:	p	
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	43 g		laktosefrei*:	..	
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	19 g		enthält Alkohol:	..	
S. aureus	10	100	Eiweiß:	5,0 g				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,96 g				
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/ Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: mindestens 6 Monate

Auftauanleitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: 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 6 VE / Lage 8 Lagen 48 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	26.9 x 26.3 x 9.8 cm	1253 g	
	Umkarton	54.6 x 27.3 x 20.6 cm	5309 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 179.8 cm	276,1 kg	211.2 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.