Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 536 **Himbeer-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2500 g** e

in 20 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010318 Umkarton: 4002197910311

Abmessungen: 38 x 25 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten: 27,8 % Himbeeren, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 11,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), stark entölter Kakao, Reismehl, Geliermittel (E 407, E 410), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Gelatine, **Süßmolkenpulver**, Emulgatoren (E 475, E 433), Säuerungsmittel (E 331, E 330), färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel, Karotte), Glukosesirup, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, Salz, **Laktose**, Säureregulator (E 330).

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 heller und ein Schoko-Tortenboden, gefüllt mit einer Sahne mit Vanillegschmack. Die Schnitte ist üppig mit Himbeeren bedeckt und mit Gelee abgeglänzt.

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	1000	--
S. aureus	10	100
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	

Durchschn. Nährwerte pro 100 g:

Energie	801 kJ	191 kcal
Fett:		5,7 g
davon gesättige Fettsäuren:		3,0 g
Kohlenhydrate:		31 g
davon Zucker:		21 g
Eiweiß:		2,7 g
Salz:		0,26 g

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Ernährung:

vegetarisch:	☐
vegan:	☐
palmölfrei:	☑
laktosefrei*:	☐
enthält Alkohol:	☐

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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.2 x 6.8 cm	2761 g	
Umkarton	41.2 x 27.8 x 21.3 cm	8537 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	499,4 kg	420 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.