Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 583

Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen (tiefgefroren), 2800 g e

in 20 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197005833 Umkarton: 4002197905836

Abmessungen: 38 x 25 cm; h = 35 +/- 4 mm

Zutaten: Wasser, Zucker, 9,4 % Mohn, 8,1 % **Butterstreusel** (**Weizenmehl**, Zucker, 24,3 % **Butter**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), **Weizenmehl**, **Vollei**, **Butterreinfett**, **Weizenquellmehl**, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, **Speisequark Magerstufe**, **Süßmolkenpulver**, Stärke (**Weizen**), Kartoffelflocken, **Magermilchpulver**, **Hühnereieiweißpulver**, Verdickungsmittel (E 401, E 415), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Säureregulator (E 263), Zimt, **Vollmilchpulver**, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 475, E 433), natürliches Aroma, stark entölter Kakao, Reismehl, Dextrose, **Molkenproteine**, **Weizenkleber**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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 Quarkteig mit einer lockeren Mohnmasse, abgedeckt mit krossen 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	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	1.224 kJ	292 kcal
Fett:		14 g
davon gesättige Fettsäuren:		6,3 g
Kohlenhydrate:		35 g
davon Zucker:		20 g
Eiweiß:		5,0 g
Salz:		0,31 g

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Ernährung:

vegetarisch:	þ
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

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	3024 g	
	Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	9299 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	542,0 kg	470.4 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.

Stand: 16.12.2019 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.