PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 231 **Marmor-Kirsch-Sandkuchen (tiefgefroren), 1400 g** e

in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197002313 Umkarton: 4002197902316

Abmessungen: d = 28 cm, h = 47 +/-4 mm

Zutaten: 26,6 % Sauerkirschen, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, Wasser, Stärke (**Weizen**), 6,3 % **Joghurt**, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 1,2 % **Mandelkerne**, Dextrose, **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, 0,5 % stark entölter Kakao, Backtriebmittel (E 341, E 450, E 500), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 401), Salz, natürliches Aroma, Zimt, **Weizenquellmehl**, **Laktose**, pflanzliches Fett (Sal), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5: keine
(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Eine feine Marmor-Sandmasse, darauf eine Joghurtmasse bedeckt mit Sauerkirschen. Dekoriert mit gehobelten Mandeln, Zimt und Dekorpuder. Kann Kirschkerne enthalten.

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	1.330 kJ	318 kcal
Fett:		16 g
davon gesättigte Fettsäuren:		1,8 g
Kohlenhydrate:		38 g
davon Zucker:		24 g
Eiweiß:		3,7 g
Salz:		0,47 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: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 10 Lagen 40 VE / Palette

Verpackungsmaße:			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1585 g	
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	6661 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	287,7 kg	224 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: 05.10.2022 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.