PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 270 **Himbeerkuchen (tiefgefroren), 2050 g** e

ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

EAN: Stück: 4002197010066 Umkarton: 4002197910069

Abmessungen: d= 28 cm, h = 60 +/- 4 mm

Zutaten: 23,2 % Himbeeren, 16,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 8,2 % **Buttermürbteig** (**Weizenmehl**, Zucker, **Butterreinfett**, Invertzuckersirup, Wasser, **Weizenstärke**, **Magermilch**, Salz), Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, **Mandelkerne**, Stärke (**Weizen**), rotes Johannisbeerpüree, Himbeerpüree, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, Gelatine, Geliermittel (E 407), Säuerungsmittel (E 331, E 330), Emulgatoren (E 472 b, E 481), pflanzliches Öl (Raps), **Magermilchpulver**, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406, E 516, E 450), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, färbende Lebensmittel (schwarzes Karottenkonzentrat, Rote Beete Saftkonzentrat, Färberdistelkonzentrat, Karottenkonzentrat, Holunderbeerkonzentrat), Salz, **Milcheiweiß**, Erdbeersaftkonzentrat, **Laktose**, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E 401), Maltodextrin.

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

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

Produktbeschreibung:
Aromatische Himbeeren liegen mit Gelee bedeckt auf zwei hellen Tortenböden, die mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Buttermürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

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	--
Koagulase pos. Staphylokokken	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	937 kJ	224 kcal
Fett:		8,7 g
davon gesättige Fettsäuren:		4,6 g
Kohlenhydrate:		32 g
davon Zucker:		19 g
Eiweiß:		3,3 g
Salz:		0,18 g

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Ernährung:
vegan: ☐
vegetarisch: ☐
laktosefrei*: ☐
palmölfrei: ☑
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	Kuchen / VE	VE / Lage	Lagen	VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	2258 g	
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	9352 g	
Palette (inkl. 21,3 kg)		336,7 kg	

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Die Spezifikationen unserer Produkte werden bei Rezepturanpassungen auf der Homepage aktualisiert und sind tiefgefroren max. 18 Monate haltbar. Die Angaben auf dem Etikett sind verbindlich, können aber einer vorherigen Version der Spezifikation entsprechen. Diese unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.