PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 634 **Nuss-Sahnetorte - mit kakaohaltiger Fettglasur (tiefgefroren), 1.700 g** e



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197006342 Umkarton: 4002197906345

Abmessungen: d = 24,5 cm, h = 69 +/- 4 mm

Zutaten: 44,9 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 10,1 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, 1,4 % **Haselnusskerne**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), fettarmes Kakaopulver, **Laktose**, **Magermilchpulver**, Kakaobutter, **Molkenpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Vanille-Aroma, Glukosesirup, Zuckerrübenmelasse, pflanzliches Fett (Sonnenblumen)), Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, 4,0 % **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, pflanzliches Öl (Raps), 0,3 % stark entölter Kakao, Emulgatoren (E 472 b, E 481), Säuerungsmittel (E 331), Backtriebmittel (E 500), Salz, **Milcheiweiß**, natürliches Aroma.

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

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

Produktbeschreibung: Köstliche Haselnusssahne, zwischen einem dunklen Tortenboden und zwei hellen Tortenböden. Eine Haselnuss-Krokant-Füllung sorgt für einen besonderen Crunch. Veredelt und dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur.

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	1.118 kJ	267 kcal
Fett:		18 g
davon gesättige Fettsäuren:		9,6 g
Kohlenhydrate:		22 g
davon Zucker:		13 g
Eiweiß:		4,4 g
Salz:		0,20 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 4 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel	26.1 x 26.3 x 9.8 cm	1912 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	7970 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	356,1 kg	285.6 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.