PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 635

Karotten-Frischkäse-Torte - Karottenrührkuchen mit einer Frischkäsesahne und Butterkaramell (tiefgefroren), 2000 g e

in 12 Portionen geschnitten



EAN: Stück: 4002197006359 Umkarton: 4002197906352

Abmessungen: d: 24,5 cm; h= 70 +/- 4mm

Zutaten: 28,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, 10,4 % Karotten, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, Wasser, Apfelpüree, Stärke (**Weizen**), 2,6 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, 2,5 % **Haselnusskerne**, 2,4 % **Butterkaramell** (Glukosesirup, **Kondensmilch, gezuckert** (Zucker, **Vollmilch**), Zucker, **Butter**, Wasser, Verdickungsmittel (E 440), Maisstärke, Emulgator (E 322), Salz), **Joghurt**, Invertzuckersirup, Gelatine, Zimt, **Magerquarkpulver**, Dextrose, Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Koriander, **Buttermilchpulver**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 330), Salz, Piment, Verdickungsmittel (E 410, E 412), natürliches Aroma, Muskat, Gewürznelken, **Magermilchpulver**, Anis, Kardamom.

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

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

Produktbeschreibung: Saftiger Rührkuchen mit Karotten und gemahlenen Haselnüssen, fein gewürzt und verfeinert mit einer Frischkäsesahnefüllung und einem Butterkaramell Topping.

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	1.324 kJ	316 kcal
Fett:		21 g
davon gesättige Fettsäuren:		7,4 g
Kohlenhydrate:		26 g
davon Zucker:		18 g
Eiweiß:		5,5 g
Salz:		0,19 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 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	26.1 x 26.3 x 9.8 cm	2233 g	
Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	9255 g	
Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	410,0 kg	336 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.