PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 636 **Erdbeer-Matcha-Torte (tiefgefroren), 1650 g** e



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197006366 Umkarton: 4002197906369

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

Zutaten: 46,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 12,3 % Erdbeeren, Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), **Joghurt**, 1,3 % Erdbeerpüree, Dextrose, Invertzuckersirup, Gelatine, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E 420), **Süßmolkenpulver**, 0,3 % gemahlener Grüntee (Matcha), Emulgatoren (E 472 b, E 481), Säuerungsmittel (E 330, E 331), pflanzliches Öl (Raps), **Magermilchpulver**, **Magermilchjoghurtpulver**, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, pflanzliche Fasern (Leinsaat, Kartoffel), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 440, E 406, E 401), färbende Lebensmittel (Rote Beete Saftkonzentrat, Aroniasaftkonzentrat, Färberdistelkonzentrat, Karottenkonzentrat, Holunderbeerkonzentrat), Salz, **Milcheiweiß**, Erdbeersaftkonzentrat, Stabilisatoren (E 516, E 450), **Laktose**, Glukosesirup.

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

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

Produktbeschreibung: Zwei lockere Tortenböden, gefüllt mit Sahne und Erdbeerstücken, getoppt mit luftiger Matcha-Sahne und veredelt mit Erdbeerpüree.

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	943 kJ	225 kcal
Fett:		14 g
davon gesättige Fettsäuren:		9,3 g
Kohlenhydrate:		21 g
davon Zucker:		14 g
Eiweiß:		3,2 g
Salz:		0,15 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	1866 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	7786 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	348,3 kg	277.2 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.