PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 645 **Frischkäse-Sahnetorte (tiefgefroren), 1950 g** e

ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197010196 Umkarton: 4002197910199

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

Zutaten: 26,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,6 % Mandarin-Orangen, Wasser, 9,0 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 8,2 % **Speisequark Magerstufe**, **Weizenmehl**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), **Vollei**, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Gelatine, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Feuchthaltemittel (E 420), modifizierte Stärke, Reismehl, Salz, Emulgatoren (E 475, E 433), Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331), **Laktose**, **Magermilchjoghurtpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 410), Backtriebmittel (E 500), Glukosesirup, Geliermittel (E 407), natürliches Aroma, **Süßmolkenpulver**, Dextrose.

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

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

Produktbeschreibung: Mit Frischkäse verfeinerte Sahne auf einem Kekskrümelteig. Darauf ein heller Tortenboden, dekoriert mit saftigen Mandarinen, die mit Gelee überzogen sind. Kann Mandarin-Orangen-Kerne 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	1.031 kJ	246 kcal
Fett:		15 g
davon gesättigte Fettsäuren:		9,1 g
Kohlenhydrate:		23 g
davon Zucker:		14 g
Eiweiß:		4,2 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 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.2 x 29.2 x 7.5 cm	2180 g	
Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	9041 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	346,8 kg	280.8 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.