PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 9207 **Matcha-Cheesecake - Käsekuchen mit Grünteepulver (tiefgefroren), 1450 g** e



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197092079 Umkarton: 4002197992072

Abmessungen: d= 24 cm, h = 43 +/- 4mm

Zutaten: 22,3 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 13,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, 9,6 % **Speisequark Magerstufe**, **Vollei**, **Weizenmehl**, **Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Invertzuckersirup, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), 0,4 % gemahlener Grüntee (Matcha), Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel (E 412, E 401, E 407), **Hühnereieiweißpulver**, **Milcheiweiß**, Säuerungsmittel (E 450, E 341), färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Färberdistelkonzentrat, Färberdistelextrakt, Karottenextrakt), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Backtriebmittel (E 500), Stabilisator (E 339).

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

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

Produktbeschreibung:
Eine leckere Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse und Sahne sowie Matcha-Grünteepulver auf einem Boden aus hellem Cookie-Teig, abgerundet mit einem Matcha-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	--
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	1.159 kJ	277 kcal
Fett:		13 g
davon gesättige Fettsäuren:		8,3 g
Kohlenhydrate:		34 g
davon Zucker:		24 g
Eiweiß:		5,9 g
Salz:		0,47 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 6 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

Verpackungsmaße:			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
	Faltschachtel	26.1 x 26.2 x 6.6 cm	1620 g	
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	10041 g	
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	443,0 kg	365.4 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.