PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 9278 **Himbeer Cheesecake - Käsekuchen mit Himbeeren (tiefgefroren), 1500 g** e



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197092789 Umkarton: 4002197992782

Abmessungen: d = 24 cm

Zutaten: 25,9 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 13,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, **Weizenmehl**, **Speisequark Magerstufe**, 5,5 % Himbeerpüree, **Vollei**, Wasser, 3,7 % Himbeeren, 2,9 % **Butter**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett (Kokos), Stärke, **Magermilchpulver**, Salz, Stabilisator (E 412), Glukosesirup, natürliches Aroma, Backtriebmittel (E 500, E 450, E 341), Verdickungsmittel (E 410, E 440), Dextrose, **Hühnereieiweißpulver**, **Milcheiweiß**, färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Aroniasaftkonzentrat), Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel (E 406), Säuerungsmittel (E 330).

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

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

Produktbeschreibung: Auf einem hellen Boden aus Cookie-Teig liegt eine geschmackvolle Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse und Sahne sowie einer fruchtigen Himbeerzubereitung. Abgerundet wird dieser Cheesecake durch ein Himbeertopping, das mit der Käsemasse verstrudelt wird.

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	1.097 kJ	262 kcal
Fett:		12 g
davon gesättige Fettsäuren:		8,1 g
Kohlenhydrate:		32 g
davon Zucker:		24 g
Eiweiß:		5,1 g
Salz:		0,43 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	1621 g	
Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	10047 g	
Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	443,3 kg	378 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.