

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 233

Apfelkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 2.000 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010745 Umkarton: 4002197910748

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 32 +/- 4 mm

Zutaten:

48,6 % Äpfel, 17,5 % **Butterstreusel** (**Weizenmehl**, Zucker, 24,3 % **Butter**^{*}, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), **Weizenmehl**, Zucker, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Palm), 2,1 % Sultaninen, **Vollei**, 1,7 % Apfelpüree, Wasser, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsamen), **Weizenquellmehl**, Säuerungsmittel (E 330, E 450), Verdickungsmittel (E 412, E 415), Backtriebmittel (E 500, E 500ii, E 450i), Zimt, Dextrose, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481, E 471), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), **Weizengluten**, **Molkenproteine**.

*Das Enderzeugnis enthält 4,3 % Butter.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Ein Mürbteigboden mit saftig-aromatischen Apfelstücken und Sultaninen, abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln.

| Mikrobiologische Daten: | | Durchschn. Nährwerte pro 100 g: | | Ernährung: |
|--------------------------------------|---------------------------|---|-------------------|--|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB | | Energie | 1.011 kJ | vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM | | Fett: | 241 kcal 7,1 g | vegan: <input type="checkbox"/> |
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | davon gesättigte Fettsäuren: | 3,9 g | palmölfrei: <input type="checkbox"/> |
| Enterobacteriaceae | 100 | Kohlenhydrate: | 40 g | laktosefrei*: <input type="checkbox"/> |
| E. coli | 10 | davon Zucker: | 20 g | enthält Alkohol: <input type="checkbox"/> |
| Schimmelpilze | 1000 | Eiweiß: | 2,7 g | |
| S. aureus | 10 | Salz: | 0,25 g | |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen. | | |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | | | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | | | |

| | | | |
|-------------------------|--|-----------------------------|--|
| Haltbarkeit: | 18 Monate ab Herstellung | Lagerung/ Transport: | bei mindestens -18 °C |
| Restlaufzeit: | mindestens 6 Monate | | |
| Aufbauanleitung: | Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Aufzauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Aufauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Aufauen 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 |
| | | 13 Lagen | 52 VE / Palette |
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel | 29.5 x 29.4 x 5.2 cm | Brutto-Gewicht |
| | Umkarton | 59.2 x 30.0 x 10.8 cm | Netto-Gewicht |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 155.4 cm | 2146 g 8857 g 481,9 kg 416 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.