

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 ZeiBstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 224

## Schokokuchen (mit einer kakaohaltigen Fettglasur) (tiefgefroren), 1050 g e



**EAN:**

Stück: 4002197010332 Umkarton: 4002197910335

**Abmessungen:**

d = 28 cm; h= 42 +/- 4 mm

**Zutaten:**

pflanzliches Öl (Raps), 18,1 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), Zucker, Wasser, **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), 2,4 % stark entölter Kakao, **Volleipulver**, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), **Süßmolkenpulver**, Salz, natürliches Aroma.

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Eine saftige Schokorührmasse und ein Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 2.185 kJ 522 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 35 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 5,4 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 47 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 29 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 5,4 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,53 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	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:**

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:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 14 Lagen 56 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1211 g	
Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	5108 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	307,4 kg	235.2 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.