

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 ZeiBstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 228

**Mohn-Mandarinen-Käsekuchen (tiefgefroren),  
 1900 g**



in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197010349 Umkarton: 4002197910342

**Abmessungen:**

d = 28 cm

**Zutaten:**

17,3 % **Speisequark Magerstufe**, Wasser, **Vollei**, 12,3 % **Sauerrahm**, Zucker, 8,0 % Mandarin-Orangen (können Kerne enthalten), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 2,0 % Mohn, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Palm), Glukose-Fruktose-Sirup, **Butterreinfett**, **Süßmolkenpulver**, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, Kartoffelflocken, Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), Salz, **Hühnereieweißpulver**, **Magermilchpulver**, Säureregulator (E 263), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgatoren (E 472 e, E 481), natürliches Aroma, **Milchweiß**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Gelmittel (E 407, E 410), stark entölter Kakao, **Molkenproteine**.

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

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

Keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Mürbteig gefüllt mit einer Kombination aus Käsekuchenmasse und einer Mohnfüllung. Dekoriert mit Mandarinspalten, mit Gelee abgeglänzt.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	891 kJ	213 kcal	Vegetarier: <input checked="" type="checkbox"/>	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	7,5 g	3,4 g		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	29 g	18 g	Veganer: <input type="checkbox"/>	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	6,2 g	0,32 g		
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:				
E. coli	10	100	Eiweiß:				
Schimmelpilze	1 000	--	Salz:				
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000					
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 13 Lagen 52 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	2058 g
	Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	8503 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 163.2 cm	463,5 kg
			395.2 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.