

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Artikel 9269

### Pfirsich-Maracuja-Cheesecake - Käsekuchen mit Pfirsich- und Maracujazubereitung (tiefgefroren), 1550 g e

in 12 Portionen geschnitten



#### EAN:

Stück: 4002197092697 Umkarton: 4002197992690

#### Abmessungen:

d = 24 cm

#### Zutaten:

33,8 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 14,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, **Weizenmehl**, 6,0 % Pfirsiche, **Vollei, Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett (Kokos), Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, 0,4 % Maracujasaftkonzentrat, **Magermilchpulver**, Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 330, E 341, E 450), Verdickungsmittel (E 412, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Kürbis), Dextrose, **Hühnereiweißpulver**, **Milcheiweiß**, Backtriebmittel (E 500), natürliches Maracuja-Aroma.

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

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Keine

**Produktbeschreibung:** Eine leckere Kombination aus einer Käsesoße mit Frischkäse, Sahne sowie einer leckeren Pfirsichzubereitung. Optisch abgerundet wird dieser Cheesecake durch eine Maracujazubereitung, die mit der Käsesoße verstrudelt wird. Der Boden besteht aus einem hellen Cookie-Teig. Kann Pfirsichkerne enthalten.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	1.130 kJ	270 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	14 g	<input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	9,1 g	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	Kohlenhydrate:	31 g	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	davon Zucker:	23 g	<input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	Eiweiß:	4,8 g	<input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	Salz:	0,48 g	<input type="checkbox"/>
S. aureus	10	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
präsumtive Bacillus cereus	100			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g			
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			

<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate ab Herstellung	<b>Lagerung/ Transport:</b>	bei mindestens -18 °C
<b>Restlaufzeit:</b>	mindestens 6 Monate		
<b>Auftauanleitung:</b>	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.		
<b>Verpackung:</b>	Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett		
<b>Palettenschema:</b>	Europalette	6 Kuchen / VE	6 VE / Lage
		7 Lagen	42 VE / Palette
			Brutto-Gewicht Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	26,1 x 26,2 x 6,6 cm	1716 g
	Umkarton	53,6 x 26,5 x 20,0 cm	10617 g
	Palette	120,0 x 80,0 x 155,0 cm	467,2 kg 390,6 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.