

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

**Artikel 9271**
**Apfelkuchen, vegan, laktosefrei\* (tiefgefroren),  
 2000 g e**


in 12 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197092710 Umkarton: 4002197992713

**Abmessungen:**

d= 28 cm, h = 43 +/- 4 mm

**Zutaten:**

65,4 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle und Fette (Sheanuss, Kokos, Raps), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,3 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Haferzubereitung (Wasser, **Hafer**, Sonnenblumenöl), Zimt, Säuerungsmittel (E 330), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Salz, Verdickungsmittel (E 407, E 410), Emulgator (E 322), natürliches Aroma, Geliermittel (E 508), Dextrose.

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

Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet. \*Von Natur aus laktosefrei.

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:** keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:**

Ein Mürbteig reichlich gefüllt mit Äpfeln. Dekoriert mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	745 kJ 178 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	4,7 g	vegan: <input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	Kohlenhydrate:	30 g	laktosefrei*: <input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	davon Zucker:	19 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	Eiweiß:	2,7 g	
Schimmelpilze	1000	Salz:	0,16 g	
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			

**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 Aufzauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Aufzauen 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

**Palettenschema:** Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Brutto-Gewicht Netto-Gewicht

<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	2181 g
	Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	9045 g
	Palette (inkl. 21,3 kg)	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	346,9 kg 288 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.