

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH

Zeißstraße 6

D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 410 Marmorkranz (tiefgefroren), 1100 g e

ungeschnitten, ergibt ca. 16 - 20 Portionen

EAN: Stück: 4002197004102 Umkarton: 4002197904105

d = 22 cm, h = 82 + /-4 mmAbmessungen:

Vollei, Zucker, Wasser, Weizenmehl, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (Weizen), Butterreinfett, 1,6 % Zutaten:

Zartbitterschokolade (Butterreinfett, Emulgator (E 322)), modifizierte Stärke, 1,0 % stark entölter Kakao, Joghurtpulver, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), Dextrose, Magermilchpulver, Salz, natürliches Aroma,

Durchschn. Nährwerte pro 100 g:

davon gesättige Fettsäuren:

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Lagerung/Transport:

1.664 kJ

397 kcal

23 g

5,1 g

43 g

19 g

5,0 g

bei mindestens -18 °C

0,96 g

pflanzliches Fett (Sal).



Ernährung:

vegetarisch:

vegan:

palmölfrei:

laktosefrei*:

enthält Alkohol:

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: keine

(Verordnung zur Neurordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert. Die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder

Energie

Eiweiß:

Salz:

Kohlenhydrate:

davon Zucker:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank

Fett:

rundet den Kuchen ab.

Unterquebungamenthodo gemäß & 641 ECP		
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Aerobe Keimzahl	100 000	
Enterobacteriaceae	100	1 000
E. coli	10	100

Mikrobiologische Daten:

Auftauanleitung:

Enterobacteriaceae	100	1 000
E. coli	10	100
Schimmelpilze	1000	
S. aureus	10	100
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Restlaufzeit: mindestens 6 Monate

aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett Verpackung:

Palettenschema: Europalette 4 Kuchen / VE 6 VE / Lage 8 Lagen 48 VE / Palette

Brutto-Gewicht Netto-Gewicht

Faltschachtel/Beutel 26.9 x 26.3 x 9.8 cm 1253 g Verpackungsmaße:

Umkarton 54.6 x 27.3 x 20.6 cm 5309 q

Palette 120.0 x 80.0 x 179.8 cm 276,1 kg 211.2 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.

Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig. Stand: 06.03.2019