

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 514

Nuss-Buttercremetorte Café Brünz (tiefgefroren), 2500 g e

ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010080 Umkarton: 4002197910083

Abmessungen:

d = 28 cm, h=70 mm +/- 4mm

Zutaten:

Wasser, Zucker, 13,3 % **Butter, Vollei, 7,5 % Haselnusskerne, Weizenmehl**, Aprikosen, **Butterreinfett**, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Feuchthaltemittel (E 420), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Reismehl, pflanzliches Fett (Palm), Glukosesirup, stark entölter Kakao, Emulgatoren (E 475, E 433), **Vollmilchpulver, Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E 401), Geliermittel (E 440), Säuerungsmittel (E 330), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Salz, Säureregulator (E 331), natürliches Aroma, Ethanol, Karamellzucker.



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: Haselnuss-Buttercreme zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Tortenboden. Verfeinert und optisch abgerundet durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung und Haselnusskrokantstreusel. Gehackte Haselnüsse als Randgarnierung. Enthält Alkohol.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	1.456 kJ 348 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	22 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren: 10 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate: 33 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker: 21 g	enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß: 3,5 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz: 0,23 g	
S. aureus	10	100		
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000		
Salmonellen		nicht nachweisbar in 25 g	Die Nährwertangaben unterliegen den	
Listeria monocytogenes		nicht nachweisbar in 25 g	üblichen natürlichen Schwankungen.	

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung/ Transport: 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 aufzubewahren 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 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2734 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	11295 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	337,6 kg 280 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.