

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Artikel 615

### Sahnetorte Tiramisu (mit Speisequark) (tiefgefroren), 1750 g e

ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

#### EAN:

Stück: 4002197010554 Umkarton: 4002197910557

#### Abmessungen:

d = 28 cm, h = 60 +/- 4 mm

#### Zutaten:

44,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Weizenmehl, Vollei**, Stärke (**Weizen**), 2,0 % **Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, Dextrose, 1,4 % Weißwein, **Hühnereieiweiß**, 0,8 % **Mascarponepulver, Butterreinfett**, Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), **Hühnereieigelb**, 0,3 % Kaffeeextrakt, Reismehl, Schokoladenstreusel (Emulgator E 322), pflanzliches Öl (Raps), Stabilisator (E 420), modifizierte Stärke, 0,1 % Röstkaffee, 0,1 % Rum-Verschnitt (CH: Spirituose), Emulgatoren (E 475, E 433, E 471), **Magermilchpulver**, Fruktosesirup, stark entölter Kakao, **Rahmpulver**, Ethanol, **Joghurtpulver**, pflanzliches Fett (Sal), Säuerungsmittel (E 330), Glukosesirup, färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Karamellzucker, natürliches Aroma.



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:** Zwei helle Tortenböden, einer davon reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen eine mit Amaretto-Geschmack verfeinerte Tiramisu-Quark-Sahne und Kaffee-Sahne. Besonderer Blickfang: dekorative Mulden auf der mit Kakaodekor bedeckten Oberfläche. Enthält Alkohol.

| <b>Mikrobiologische Daten:</b>       |                           | <b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> |                                     | <b>Ernährung:</b>                                    |
|--------------------------------------|---------------------------|--|-------------------------------------|--|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                           | Energie                                | 1.135 kJ 271 kcal                   | vegetarisch: <input type="checkbox"/>                |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                           | Fett:                                  | 16 g                                | vegan: <input type="checkbox"/>                      |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000 Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g]                       | davon gesättigte Fettsäuren: 10 g   | palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>      |
| Enterobacteriaceae                   | 100                       | 1 000                                  | Kohlenhydrate: 26 g                 | laktosefrei*: <input type="checkbox"/>               |
| E. coli                              | 10                        | 100                                    | davon Zucker: 16 g                  | enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schimmelpilze                        | 1000                      | --                                     | Eiweiß: 4,3 g                       |  |
| S. aureus                            | 10                        | 100                                    | Salz: 0,15 g                        |  |
| 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   |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| <b>Verpackungsmaße:</b> | Faltschachtel/Beutel | 29,8 x 29,4 x 10,7 cm   | 2046 g          |
|                         | Umkarton             | 60,7 x 30,4 x 22,1 cm   | 8543 g          |
|                         | Palette              | 120,0 x 80,0 x 169,7 cm | 260,5 kg 196 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.