

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 690

**Eierlikör-Schoko-Sahnetorte (tiefgefroren),
 1400 g e**



ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197006908 Umkarton: 4002197200269

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 66 +/- 4 mm

Zutaten:

42,0 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, 7,7 % Birnen, **Weizenmehl**, 6,9 % **Eierlikör** (Wasser, Zucker, **Hühnereigelb**, Ethanol, **Hühnereieiweiß**, natürliches Aroma), **Vollei**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420, E 422), Gelatine, Invertzuckersirup, 0,4 % stark entölter Kakao, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Dextrose, Glukose-Fruktose-Sirup, **Süßmolkenpulver**, modifizierte Stärke, Ethanol, Emulgatoren (E 475, E 471), Verdickungsmittel (E 410, E 440, E 401), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 330), Glukosesirup, Salz, **Magermilchpulver**, pflanzliches Fett (Sal), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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: Lockerer, leichter Biskuit, aromatische Eierlikör- und Schokosahne gefüllt mit fruchtigen Birnenstücken.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.091 kJ	261 kcal	vegetarisch:	..
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		15 g	vegan:	..
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		8,7 g	palmölfrei:	..
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		27 g	laktosefrei*:	..
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		18 g		
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,9 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,24 g		
S. aureus	10	100				enthält	p
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			Alkohol:	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g						
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g						

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung: 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 aufbewahren 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 9 Lagen 36 VE / Palette

			Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	1604 g	
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	6722 g	
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	263,3 kg	201.6 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 einmal ab.