

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Artikel 635

### Karotten-Frischkäse-Torte - Karottenrührkuchen mit einer Frischkäsesahne und Butterkaramell (tiefgefroren), 2000 g e

in 12 Portionen geschnitten



**EAN:**

Stück: 4002197006359 Umkarton: 4002197906352

**Abmessungen:**

d: 24,5 cm; h: 70 +/- 4 mm

**Zutaten:**

28,7 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, 10,6 % Karotten, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, Apfelpüree, Wasser, 2,6 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, 2,5 % **Haselnusskerne**, 2,4 % **Butterkaramell** (Glukosesirup, **Kondensmilch**, **gezuckert** (Zucker, **Vollmilch**), Zucker, **Butter**, Wasser, Verdickungsmittel (E 440), Maisstärke, Emulgator (E 322), Salz), Stärke (**Weizen**), **Joghurt**, Invertzuckersirup, Gelatine, Zimt, **Magerquarkpulver**, Dextrose, Säurerregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), Koriander, **Buttermilchpulver**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 330), Salz, Piment, Verdickungsmittel (E 410, E 412), natürliches Aroma, Muskat, Gewürznelken, **Magermilchpulver**, Anis, Kardamom.

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

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Saftiger Rührkuchen mit Karotten und gemahlenen Haselnüssen, verfeinert mit einer Frischkäsesahnefüllung und einem Butterkaramell Topping.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		<b>Ernährung:</b>
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	1.275 kJ	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	21 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	7,1 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	Kohlenhydrate:	23 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	davon Zucker:	17 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	Eiweiß:	5,5 g	
Schimmelpilze	1000	Salz:	0,18 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			

<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate ab Herstellung	<b>Lagerung/ Transport:</b>	bei mindestens -18 °C
<b>Restlaufzeit:</b>	mindestens 6 Monate		
<b>Auftauanleitung:</b>	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.		
<b>Verpackung:</b>	Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett		
<b>Palettenschema:</b>	Europalette	Kuchen / VE	VE / Lage
			Lagen
			Brutto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel	26.1 x 26.3 x 9.8 cm	0 g
	Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	
	Palette (inkl. 21,3 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 Rezeptur anpassungen 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.