

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 551

Nuss-Karamell-Blechkuchen (tiefgefroren), 1550 g e

in 24 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010493 Umkarton: 4002197910496

Abmessungen:

38 x 25 cm; h = 41 +/- 4 mm

Zutaten:

Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 6,7 % **Haselnusskerne**, **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, Dextrose, **Joghurtpulver**, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), **Magermilchpulver**, stark entölter Kakao, Salz, natürliches Aroma, pflanzliches Fett (Sal).



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: Hochwertige Karamellgeschmack- und Haselnuss-Rührmasse im Wechsel. Der Kuchen ist mit gehobelten Haselnüssen dekoriert.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	1.686 kJ 403 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	24 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate: 40 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker: 18 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß: 5,2 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz: 0,93 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: 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 9 Lagen 72 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	1774 g
	Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	5549 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 173.4 cm	420,7 kg 334.8 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.