

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Artikel 552

### Apfel-Mandel-Blechkuchen (tiefgefroren), 2250 g e

in 24 Portionen geschnitten

#### EAN:

Stück: 4002197005529 Umkarton: 4002197905522

#### Abmessungen:

38 x 25 cm; h= 43 +/- 4mm

#### Zutaten:

41,3 % Äpfel, pflanzliches Öl (Raps), Zucker, **Vollei**, Stärke (**Weizen**), Wasser, **Weizenmehl**, 2,2 % **Mandelkerne**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 341, E 450, E 331, E 330), Emulgator (E 471), Backtriebmittel (E 500), Salz, Geliermittel (E 407, E 410), natürliches Aroma.



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

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Eine schmackhafte Sandmasse belegt mit frischen Äpfeln und Mandelsplittern. Mit Gelee abgeglanzt.

| <b>Mikrobiologische Daten:</b>       |                   | <b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> |                                     | <b>Ernährung:</b>                                |
|--------------------------------------|-------------------|--|-------------------------------------|--|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                   | Energie                                | 1.238 kJ 296 kcal                   | vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                   | Fett:                                  | 17 g                                | vegan: <input type="checkbox"/>                  |
|                                      | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g]                       | davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g  | palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>  |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000           | --                                     | Kohlenhydrate: 33 g                 | laktosefrei*: <input type="checkbox"/>           |
| Enterobacteriaceae                   | 100               | 1 000                                  | davon Zucker: 19 g                  | enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>        |
| E. coli                              | 10                | 100                                    | Eiweiß: 2,9 g                       |  |
| Schimmelpilze                        | 1000              | --                                     | Salz: 0,45 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

|                         |                      | Brutto-Gewicht          | Netto-Gewicht   |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| <b>Verpackungsmaße:</b> | Faltschachtel/Beutel | 39,0 x 26,6 x 6,4 cm    | 2492 g          |
|                         | Umkarton             | 40,0 x 27,0 x 20,7 cm   | 7810 g          |
|                         | Palette              | 120,0 x 80,0 x 180,6 cm | 521,1 kg 432 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.