

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 466

**Brownie - Schokoladenkuchen mit einer kakaohaltigen Fettglasur (tiefgefroren), 1700 g e**

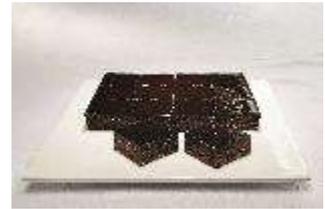
in 24 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197004669 Umkarton: 4002197904662

**Abmessungen:**

38x25 cm



**Zutaten:**

Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Vollei**, 9,9 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator E 322), **Weizenmehl**, 4,0 % stark entölter Kakao, 3,3 % Kakao, 2,6 % Kakaokernbruch, Kakaobutter, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Salz, **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

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

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Kakaonibs in einem saftigen Schokoladenrührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>			<b>Ernährung:</b>		
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	Energie	2.067 kJ	494 kcal	vegetarisch:	p	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Fett:	31 g		vegan:	..	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon gesättigte Fettsäuren:	7,0 g		palmölfrei:	p	
E. coli	10	100	Kohlenhydrate:	46 g		laktosefrei*:	..	
Schimmelpilze	1000	--	davon Zucker:	38 g		enthält Alkohol:	..	
S. aureus	10	100	Eiweiß:	6,2 g				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salz:	0,14 g				
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.					
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g							

**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 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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	1928 g	
Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	6011 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 155.8 cm	406,0 kg	326.4 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.