



Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 9239

Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 2600 g e

in 35 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197092390 Umkarton: 4002197992393

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

52,6 % Zwetschgen, Wasser, 8,6 % **Butterstreusel (Weizenmehl)**, Zucker, 24,3 % **Butter**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Kokos), **Volley**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Speisequark Magerstufe**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), **Süßmolkenpulver**, **Weizenquellmehl**, **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 415, E 401), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Magermilchpulver**, Salz, Emulgatoren (E 472 e, E 481), **Laktose**, Zimt, Reismehl, Dextrose, Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331, E 330), **Molkenproteine**, **Weizenkleber**, natürliches Aroma, 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: Quarkteig mit saftigen Zwetschgen in feiner aromatischer Creme mit Persipan. Der Kuchen ist bedeckt mit krossen Butterstreuseln, die leicht abgeglänzt sind. Kann Zwetschgenkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	848 kJ 203 kcal	vegetarisch:
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	7,7 g	vegan: ..
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren: 4,0 g	palmölfrei: ..
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate: 29 g	laktosefrei*: ..
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker: 17 g	enthält ..
E. coli	10	100	Eiweiß: 2,5 g	Alkohol:
Schimmelpilze	1000	--	Salz: 0,29 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, Sahnekprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Verpackung: PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39,8 x 27,1 x 5,5 cm	2824 g
	Umkarton	41,2 x 28,0 x 17,6 cm	8699 g
	Palette	120,0 x 80,0 x 138,2 cm	508,4 kg 436,8 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.