

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 557

Marmor-Blechkuchen (tiefgefroren), 1700 g e



in 24 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005574 Umkarton: 4002197905577

Abmessungen:

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

Zutaten:

Vollei, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), 4,2 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, 1,1 % stark entölter Kakao, **Joghurtpulver**, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), **Magermilchpulver**, Salz, natürliches Aroma.

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: Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert und mit Schokoblüten dekoriert.

| Mikrobiologische Daten: | | | Durchschn. Nährwerte pro 100 g: | | | Ernährung: | |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|--|----------|----------|------------------|-------------------------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB | | | Energie | 1.602 kJ | 383 kcal | vegetarisch: | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM | | | Fett: | | 22 g | vegan: | <input type="checkbox"/> |
| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren: | | 5,4 g | palmölfrei: | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | Kohlenhydrate: | | 42 g | laktosefrei*: | <input type="checkbox"/> |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 | davon Zucker: | | 19 g | enthält Alkohol: | <input type="checkbox"/> |
| E. coli | 10 | 100 | Eiweiß: | | 5,0 g | | |
| Schimmelpilze | 1000 | -- | Salz: | | 0,93 g | | |
| S. aureus | 10 | 100 | Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen. | | | | |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 | | | | | |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | | | | | | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | | | | | | |

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 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 27.2 x 6.8 cm | 1942 g | |
| Umkarton | 41.2 x 27.8 x 21.3 cm | 6080 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 185,4 cm | 410,4 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.