

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 163

Erdbeer-Tarte (tiefgefroren), 1650 g

in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197010264 Umkarton: 4002197910267

Abmessungen:

d = 28 cm; h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

37,9 % Erdbeeren, Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, 4,3 % **Joghurt, Vollei, Butter, Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), **Süßmolkenpulver**, Verdickungsmittel (E 412, E 415, E 401, E 410, E 440), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 330, E 331, E 300), färbende Pflanzenextrakte (Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel, Karotte, schwarze Karotte), Geliermittel (E 407, E 410), **Milcheiweiß**, natürliches Aroma, Salz, Emulgator (E 471), Maltodextrin, Säurereregulator (E 330).



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: keine.

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Knuspriger Buttermürbteig mit Joghurt-Puddingmasse gefüllt mit einer Erdbeer-Fruchtzubereitung und halben Erdbeeren, abgeglänzt mit Gelee und ausgarniert mit Haselnüssen.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	811 kJ 194 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	5,4 g	
	Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
Aerobe Keimzahl	100 000 --	Kohlenhydrate:	32 g	
Enterobacteriaceae	100 1 000	davon Zucker:	22 g	
E. coli	10 100	Eiweiß:	2,9 g	
Schimmelpilze	100 1 000	Salz:	0,15 g	
S. aureus	10 100			
präsumtive Bacillus cereus	100 1 000			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g			
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			
		Die Nährwertangaben unterliegen den 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 ausbewahren 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 14 Lagen 56 VE / Palette

Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
			1874 g	7821 g
	Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm		
	Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	459 kg	369.6 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.