



Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 535

Mandarinen-Sahneschnitte - mit 10% weniger Zucker (tiefgefroren), 2900 g e

in 16 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005352 Umkarton: 4002197905355

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = h = 52+- 4 mm

Zutaten:

38,0 % Mandarin-Orangen (können Kerne enthalten), 16,0 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Invertzuckersirup, **Vollei, Weizenmehl**, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 440, E 406, E 401), Reismehl, Gelatine, **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Emulgatoren (E 475, E 433), Säuerungsmittel (E 330, E 331), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 407, E 410), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, Salz.



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: Zwei helle Biskuitböden sind gefüllt mit einer leichten Sahne mit Vanillegeschmack. Darauf breitet sich eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinen-Fruchtfüllung, Mandarinenspalten und Gelee aus.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	711 kJ 170 kcal	vegetarisch: ..
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	5,9 g	vegan: ..
	Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	3,5 g	palmölfrei: P
Aerobe Keimzahl	100 000 --	Kohlenhydrate:	26 g	laktosefrei*: ..
Enterobacteriaceae	100 1 000	davon Zucker:	18 g	enthält ..
E. coli	10 100	Eiweiß:	2,4 g	Alkohol:
Schimmelpilze	1000 --	Salz:	0,15 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/ 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 7 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.2 x 6.8 cm	3225 g
	Umkarton	41.2 x 27.8 x 21.3 cm	9929 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 164.1 cm	577,3 kg 487.2 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.