# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

**Artikel 481** **Apfel-Quitte-Sahneschnitte (tiefgefroren), 2150 g** e

in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197010684 Umkarton: 4002197910687

**Abmessungen:** 38 x 25 cm

**Zutaten:** 36,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Zucker, Wasser, 9,4 % Quittenpüree, **Vollei**, 6,7 % Apfelpüree, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Dextrose, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, Apfelpulver, stark entölter Kakao, Reismehl, pflanzliches Öl (Raps), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 330), Emulgatoren (E 475, E 433), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 440, E 406).

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:** Ein heller und eine dunkler Boden gefüllt mit köstlicher Quittenzubereitung und Apfelsahne. Dekoriert mit verstrudeltem Quittentopping.

**Mikrobiologische Daten:**
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] |
|---|---|---|
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 |
| E. coli | 10 | 100 |
| Schimmelpilze | 1000 | -- |
| S. aureus | 10 | 100 |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | |

**Durchschn. Nährwerte pro 100 g:**

| | | |
|---|---|---|
| Energie | 1.033 kJ | 247 kcal |
| Fett: | | 13 g |
| davon gesättige Fettsäuren: | | 7,7 g |
| Kohlenhydrate: | | 29 g |
| davon Zucker: | | 19 g |
| Eiweiß: | | 3,5 g |
| Salz: | | 0,15 g |

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

**Ernährung:**

| | |
|---|---|
| vegetarisch: | ☐ |
| vegan: | ☐ |
| palmölfrei: | ☑ |
| laktosefrei*: | ☐ |
| enthält Alkohol: | ☐ |

**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 7 Lagen 56 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|---|---|---|---|
| Faltschachtel/Beutel | 39.8 x 27.2 x 6.8 cm | 2392 g | |
| Umkarton | 41.2 x 27.8 x 21.3 cm | 7427 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 164.1 cm | 437,2 kg | 361.2 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.