

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 575

Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte (tiefgefroren) - mit kakaohaltiger Fettglasur, 1700 g e

geschnitten in 20 Portionen



EAN:

Stück: 4002197010363 Umkarton: 4002197910366

Abmessungen:

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

Zutaten:

23,4 % **Schlagsahne** (CH: **Halbrahm**), 12,0 % Himbeeren, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), 5,0 % **Marzipanrohmasse** (**Mandelkerne**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), 3,5 % Schokoladenstreusel (Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup), **Weizenmehl**, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, 1,7 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel (E 341, E 450, E 500), Gelatine, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 516), Salz, Geliermittel (E 406), Zitronensaftkonzentrat, **Laktose**, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Glukosesirup.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeerzubereitung und lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB		Energie	1.382 kJ	vegetarisch:	<input type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:	330 kcal 21 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	6,5 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	Kohlenhydrate:	32 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	davon Zucker:	22 g	enthält	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	Eiweiß:	3,8 g	Alkohol:	<input type="checkbox"/>
Schimmelpilze	1000	Salz:	0,34 g		
S. aureus	10				
präsumtive Bacillus cereus	100				
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/ 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: Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 9 Lagen 72 VE / Palette

Verpackungsmaße:		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
	Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	1933 g
	Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	6037 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 168.0 cm	456,0 kg 367.2 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Die Spezifikationen unserer Produkte werden bei Rezeptur anpassungen auf der Homepage aktualisiert und sind tiefgefroren max. 18 Monate haltbar. Die Angaben auf dem Etikett sind verbindlich, können aber einer vorherigen Version der Spezifikation entsprechen. Diese unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.