

## **Produktspezifikation**

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH

Zeißstraße 6

D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 543 Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen (tiefgefroren),

**2000** g e

in 20 Portionen geschnitten

**EAN:** Stück: 4002197005437 Umkarton: 4002197201037

**Abmessungen:**  $38 \times 25 \text{ cm}, h = 48 + / -4 \text{ mm}$ 

Zutaten: pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Zucker, 13,3 % Erdbeeren, 13,3

% Rhabarber, Vollei, 8,8 % Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, Butter, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Stärke (Weizen), Weizenmehl, Wasser, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), Magermilchpulver, Dextrose,

natürliches Aroma, Salz, Vollmilchpulver, Emulgator (E 322), Zimt, pflanzliches Fett (Sal).

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung: Rhabarberstücke und Erdbeeren auf lockerer, feiner Sandmasse, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode ger			Energie	1.450 kJ	346 kcal	vegetarisch:	$\overline{\mathbf{V}}$
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		Fett:		19 g		اكا	
Richtwert [KbE/g]		Warnwert [KbE/g]	davon gesättige Fettsäuren:		3,0 g	vegan:	
Aerobe Keimzahl	100 000		Kohlenhydrate:		39 g		ш
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker	:	20 g	palmölfrei:	$   \overline{\mathbf{A}} $
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,3 g		
Schimmelpilze	1000		Salz:		0,51 g	laktosefrei*:	П
S. aureus	10	100			-,- 3		_
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000				enthält Alkohol:	
Salmonellen	nicht nac	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den			
Listeria monocytogenes	nicht nac	nicht nachweisbar in 25 g		üblichen natürlichen Schwankungen.			

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung Lagerung/ Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: mindestens 6 Monate

Stand: 11.03.2024

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:** Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema: Europalette 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 7 Lagen 56 VE / Palette

Brutto-Gewicht Netto-Gewicht

Verpackungsmaße: Faltschachtel 39.0 x 26.6 x 6.4 cm 2216 g

Umkarton 40.0 x 27.0 x 20.7 cm 6982 g

Palette 120.0 x 80.0 x 159.9 cm 412.3 kg 336 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