

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 ZeiBstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 567

**Wiener Apfel-Blechkuchen (tiefgefroren),
 1900 g e**



in 20 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197005673 Umkarton: 4002197905676

Abmessungen:

38 x 25 cm, h = 46 +/- 4 mm

Zutaten:

31,3 % Äpfel, pflanzliches Öl (Raps), Zucker, **Vollei**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, Wasser, 3,1 % **Haselnusskerne**, 2,7 % **Walnusskerne**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, pflanzliches Fett (Palm), Säuerungsmittel (E 341, E 450), Emulgatoren (E 471, E 322), stark entölter Kakao, Dextrose, Backtriebmittel (E 500), Salz, **Vollmilchpulver**, natürliches Aroma.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feinen Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit Haselnussblättchen, die mit einer Karamellglasur leicht bedeckt sind.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.524 kJ	364 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		22 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		2,5 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		36 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,9 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,53 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 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 8 Lagen 64 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	39.0 x 26.6 x 6.4 cm	2142 g
	Umkarton	40.0 x 27.0 x 20.7 cm	6760 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 180.6 cm	453,9 kg
			364.8 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.