

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 760

**Apfel-Nuss-Kuchen vegan (tiefgefroren),
 2100 g e**



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197007608 Umkarton: 4002197907601

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 46 +/- 4 mm

Zutaten:

58,8 % Apfel, Zucker, **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sal), Stärke (**Weizen**), 3,1 % **Haselnusskerne**, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 415), Dextrose, Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), stark entölter Kakao, Geliermittel (E 407, E 410), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
 Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet. *Von Natur aus laktosefrei.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

Keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung:

Saftige Apfelstücke, Apfelmasse und eine köstliche Nussmasse liegen auf einem Mürbeig. Eine Zimt-Zucker-Mischung rundet den Kuchen geschmacklich ab. Vegan - Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	960 kJ	229 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		8,4 g	vegan:	<input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		3,0 g	palmölfrei:	<input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		34 g	laktosefrei*:	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		21 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,1 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,09 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:

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2280 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	9426 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	360,7 kg	302.4 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.