

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen, 2800 g



vorgeschnitten in 20 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197005833 Umkarton: 4002197905836

**Abmessungen:** 38 x 25 cm; h = 35 +/- 4 mm

**Zutaten:** Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, 9,8 % Mohn, 7,9 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,9 % Butter, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Jodsalz, Magermilchpulver, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Milcheiweiß, Emulgator (E 322), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte)), Vollei, Butterreinfett, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, Speisequark Magerstufe, Süßmolkenpulver, Kartoffelflocken, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Weizenquellmehl, Verdickungsmittel (E 401, E 415), Magermilchpulver, Stärke (Weizen), Hühnereineiweißpulver, Säureregulator (E 263), Zimt, Glukosesirup, Milcheiweiß, Aroma, stark entölter Kakao, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Dextrose, Molkenproteine, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte).**

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 Quarkteig mit einer lockeren Mohnfüllung, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.

<b>Mikrobiologische Daten:</b>			<b>Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:</b>	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Brennwert:	1.226 kJ 293 kcal
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	15 g
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	7,3 g
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	34 g
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	19 g
E. coli	10	100	Eiweiß:	4,8 g
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,28 g
S. aureus	10	100		
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000		
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			

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

**Restlaufzeit:** mindestens 9 Monate

**Auftauanleitung:** Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Produkte im Kühlschrank lagern und innerhalb folgender Zeiträume verzehren: 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

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	39.8 x 27.1 x 5.5 cm	3098 g
	Umkarton	41.2 x 28.0 x 17.6 cm	9531 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 138.2 cm	554.7 kg
			470.4 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.