

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 47190 Tortenboden hell mit Vanille-Sahnecreme

| Hersteller | | |
|----------------------|---|------------------------------|
| Adresse | Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany | |
| Ansprechpartner | Qualitätsmanagement | Verkaufsmanagement |
| Name | Brommler Stefan | Brommler Andreas |
| Telefon | 08331/99046-0 | 08331/99046-0 |
| Fax | 08331/99046-11 | 08331/99046-11 |
| Email | Stefan.Brommler@Brommler.de | Andreas.Brommler@Brommler.de |
| Notfall-Telefon-Nr.: | 0178/5622765 | 0178/5623063 |

| Produktbezeichnung | |
|---------------------|---|
| Produktname | Tortenboden hell mit Vanille-Sahnecreme |
| Artikel-Nr. | 47190 |
| EAN-Code | 4260206070665 |
| Produktbeschreibung | Tortenboden zum Selber belegen. Belegen Sie Ihnen Obstkuchen in wenigen Handgriffen selbst. Knuspriger Mürbteigboden, darüber zwei lockere helle Biskuitböden, gefüllt mit feinsten Vanille-Sahnecreme. Oben dünn mit Vanillecreme abgestrichen. Mit Kartonring als Beleghilfe. |

| Kennzeichnung | |
|---------------------|--|
| Verkehrsbezeichnung | Mürbteigboden, darüber zwei helle Biskuitböden gefüllt mit Vanille-Sahnecreme, oben mit Vanillecreme abgestrichen, tiefgefroren |
| Zutatenliste | Wasser, Zucker, SAHNE, WEIZENMEHL, MILCH, HÜHNERVOLLEI, WEIZENSTÄRKE, BUTTER, pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), Feuchthaltemittel: Sorbit E420, MODIFIZIERTE STÄRKE, Glukose-Fructose Sirup, Aprikosen, Maisstärke, Dextrose, HÜHNEREIGELB, SÜSSMOLKENPULVEFR, Gelatine, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Vanillin, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Zitronenschale, Vanille, Geliermittel: Pektin, Emulgatoren: (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Karottenextrakt, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Verdickungsmittel: Natriumalginat E401, Aroma, Salz, färbendes Lebensmittel: Pflanzenextrakt |
| Mindest haltbar bis | 300 Tage ab Produktion |
| Restlaufzeit | 90 Tage |
| Lagertemperatur | mindestens - 18°C |
| Hinweis (TLMV) | Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren |
| Auftauempfehlung | Temperaturschock vermeiden. Artikel ca. 2 Stunden bei ca. 6°C im Kühlraum langsam auftauen. Folie vor dem auftauen entfernen. |
| Verkaufsempfehlung | Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar. |
| Hauptallergene | Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch. Kann Spuren von Sesam, Schalenfrüchte und Lupine enthalten |
| Kenntlichmachung | kenntlichmachungsfrei |
| Enthält Alkohol | Nein |

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 47190 Tortenboden hell mit Vanille-Sahnecreme

| | |
|----------------------|--|
| Chargenkennzeichnung | MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer |
| Zolltarif-Nummer | 19059080 |
| Transportbedingungen | Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten. |
| Conveniencegrad | Verzehrfertig |

| Produktdaten | |
|------------------|------------------------|
| Stückgewicht | 1100g |
| Produktmaße | Ø 27 cm, Höhe ca. 5 cm |
| Torteneinteilung | |

| Verpackungsangaben/Versandeinheiten | |
|-------------------------------------|---|
| Verkaufseinheit | 2 Stück pro Karton |
| Bruttokartongewicht | 2520g |
| Netto-Kartongewicht | 2200g |
| Verpackungsmaterial/ Umkarton | Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt. |
| Verpackungsabmessung | B/T/H: 31x31x13 cm |

| Paletteninfo | |
|--|---------|
| Kartons pro Palette | 78 |
| Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 13 |
| Paletten-Höhe | 1840 mm |
| Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg) | 217kg |

| Sensorische Eigenschaften | |
|---------------------------|--|
| Geruch | |
| Geschmack | |
| Konsistenz | |
| Farbe | |

| Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in Gramm | |
|---|------|
| KJ | 1076 |
| kcal | 257 |
| Fett | 11,4 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,3 |
| Kohlenhydrate | 33,5 |
| davon Zucker | 15,9 |
| Ballaststoffe | 0,8 |
| Eiweiß | 4,3 |
| Salz | 0,1 |

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Art.: 47190 Tortenboden hell mit Vanille-Sahnecreme

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason
Konditorei Brommler GmbH
Memmingen, 09.08.2021

