

# Produktinformation/Spezifikation



Art.: 43054 Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte

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	Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte
Artikel-Nr.	43054
EAN-Code	4260206070047
Produktbeschreibung	Röscher Mürbteig und getränkte dunkle Biskuitböden, darauf pochierte und gebundene Sauerkirschen mit Schlagsahne und original Schwarzwälder Kirschwasser. Dekor: Kuvertürespäne, Rosetten und Belegkirschen.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Torte aus Mürbteig- und Biskuitböden, gefüllt mit Kirschwasserhaltiger Sahne (45%) und einer Schicht Sauerkirschen (13%), mit Sahnetupfen, Dekorkirschen und Kuvertürespäne dekoriert, tiefgefroren, 14 Portionen
Zutatenliste	SAHNE (30%), Sauerkirschen (13%), Wasser, Zucker, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Kirschwasser, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), BUTTER, Kakaomasse, Glukosesirup-Fruktose-Sirup, Maltodextrin, modifizierte Stärke (WEIZEN, Mais), Gelatine (Rind), Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Invertzucker, Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, Zitronenschale, Kakaobutter, Geliermittel: Xanthan E415, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Kirschsaftkonzentrat, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Vanilleextrakt, Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), färbendes Lebensmittel: Pflanzenextrakt, Salz, Aroma
Mindestens 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 über die Nacht ca. 12 Stunden bei ca. 6°C im Kühlraum langsam auftauen. Folie und Karton erst im aufgetauten Zustand entfernen.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch. Kann Spuren von Schalenfrüchte, Sesam und Lupine enthalten
Kenntlichmachung	Kenntlichmachungsfrei

# Produktinformation/Spezifikation



Art.: 43054 Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte

Enthält Alkohol	Ja
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	2000g
Produktmaße	Ø 27 cm, Höhe ca. 8 cm
Torteneinteilung	14 Portionen

Verpackungsangaben/Versandseinheiten	
Verkaufseinheit	1 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	2245g
Netto-Kartongewicht	2000g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 31x31x11 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	90
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	15
Paletten-Höhe	1800 mm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	222kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1069
kcal	255
Fett	15,1
davon gesättigte Fettsäuren	8,4
Kohlenhydrate	25,1
davon Zucker	11,4
Ballaststoffe	0,7
Eiweiß	3,2
Salz	0,2

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

# Produktinformation/Spezifikation



Seite 3

Art.: 43054 Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte

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

