

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH

Zeißstraße 6

D-72285 Pfalzgrafenweiler

Zitronen-Kranz, 1100 g

ungeschnitten, ergibt ca. 16 - 20 Portionen

EAN: Stück: 4002197004157 Umkarton: 4002197904150

d = 22 cm, h = 90 + /-4 mmAbmessungen:

Zutaten:

Geliermittel (E 440)), modifizierte Stärke, **Joghurtpulver**, Dextrose, Emulgatoren (E 472 a, E 472 b, E 472 e),

Illipé).



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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neurordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Rührteig mit Zitronengeschmack und Zitronengranulat. Der Kranz ist mit Dekorierpuder abgestaubt.

Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
			Brennwert: 1.762 k Fett:	23 g
Aerobe Keimzahl Enterobacteriaceae E. coli Schimmelpilze	100 000 100 10 10 100	1 000 100 1 000	davon gesättige Fettsäure Kohlenhydrate: davon Zucker: Eiweiß:	en: 2,5 g 48 g 23 g 4,6 g
S. aureus präsumtive Bacillus cereus Salmonellen Listeria monocytogenes		100 1 000 nweisbar in 25 g nweisbar in 25 g	Salz: Die Nährwertangaben unterlieg üblichen natürlichen Schwanku	

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

Restlaufzeit: mindestens 9 Monate

Auftauanleitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 8

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 4 Kuchen / VE 6 VE / Lage 8 Lagen 48 VE / Palette

> **Brutto-Gewicht** Netto-Gewicht

Faltschachtel/Beutel 26.9 x 26.3 x 9.8 cm 1281 g Verpackungsmaße:

Umkarton 53.5 x 28.0 x 20.8 cm 5478 g

Palette 120.0 x 80.0 x 181.4 cm 283.9 kg 211.2 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.

Stand: 11.07.2014 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.