

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 760

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



geschnitten in 12 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197007608 Umkarton: 4002197907601

**Abmessungen:**

d = 28 cm

**Zutaten:**

59,7 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), Wasser, 3,2 % **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Dextrose, Verdickungsmittel (E 415), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), stark entölter Kakao, Geliermittel (E 407, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, Emulgator (E 471).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.  
 Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet.

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

Keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Apfelstücke, Apfelmasse und eine Nussmasse liegen auf einem Mürbteig, geschmacklich abgerundet durch eine Zucker-Zimt-Mischung. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs

| Mikrobiologische Daten:              |                           |                  | Durchschn. Nährwerte pro 100 g:  |        |          | Ernährung:                                 |  |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|--|--------|----------|--|--|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB |                           |                  | Energie  | 979 kJ | 234 kcal | Vegetarier: <b>p</b><br>Veganer: <b>pv</b> |  |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM      |                           |                  | Fett:  | 9,1 g  |          |  |  |
|                                      | Richtwert [KbE/g]         | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren:   | 4,5 g  |          |  |  |
| Aerobe Keimzahl                      | 100 000                   | --               | Kohlenhydrate:   | 34 g   |          |  |  |
| Enterobacteriaceae                   | 100                       | 1 000            | davon Zucker:  | 22 g   |          |  |  |
| E. coli                              | 10                        | 100              | Eiweiß:  | 2,0 g  |          |  |  |
| Schimmelpilze                        | 100                       | 1 000            | Salz:  | 0,12 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:**

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 ausbewahren 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    | 2306 g         |               |
| Umkarton             | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm   | 9546 g         |               |
| Palette              | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 364.7 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.