

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Frischkäse-Sahnetorte, 1600 g



ungeschnitten, ergibt ca. 14 Portionen

EAN: Stück: 4002197006458 Umkarton: 4002197906451

Abmessungen: d = 28 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten: 24,0 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 15,7 % Mandarin-Orangen (können Kerne enthalten), Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, 7,0 % **Speisequark Magerstufe**, pflanzliches Fett (Palm), 4,4 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, **Vollei**, **Joghurt**, Glukosesirup, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Kokos, Raps, Sonnenblumen), Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), Verdickungsmittel (E 410, E 407), Emulgator (E 475), Jodsalz, Säuerungsmittel (E 330), Geliemittel (E 440, E 407), **Süßmolkenpulver**, Aroma.

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: Mit Sahne verfeinerter Frischkäse auf einem Kekskrümelteig. Die Torte wird dekoriert mit saftigen Mandarinen, die mit Geleeguss überzogen sind.

| Mikrobiologische Daten: | | | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: | |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------|--|-------------------|
| Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB | | | Brennwert: | 1.045 kJ 250 kcal |
| Richt- und Warnwerte gemäß DGHM | | | Fett: | 16 g |
| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] | davon gesättigte Fettsäuren: | 9,5 g |
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- | Kohlenhydrate: | 23 g |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 | davon Zucker: | 14 g |
| E. coli | 10 | 100 | Eiweiß: | 4,0 g |
| Schimmelpilze | 100 | 1 000 | Salz: | 0,27 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel/Beutel | 29.8 x 29.4 x 7.7 cm | 1841 g |
| | Umkarton | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm | 7688 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 297.8 kg |
| | | | 230.4 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.