

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.:42924 Stracciatella-Heidelbeer-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 | Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte |
| Artikel-Nr. | 42924 |
| EAN-Code | 4260206070092 |
| Produktbeschreibung | Ein Mürbteig- und zwei helle Biskuitböden, gefüllt mit feinsten Stracciatella-Sahne mit Heidelbeeren und Schokostückchen. Dekor: Mit Heidelbeeren verstrudelte Stracciatella-Sahne. |

| Kennzeichnung | |
|----------------------|---|
| Verkehrsbezeichnung | Stracciatella-Sahne und Heidelbeeren zwischen zwei Biskuitböden und Mürbteigboden, tiefgefroren |
| Zutatenliste | SAHNE, Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Heidelbeeren, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Maltodextrin, Pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), Kakaomasse, BUTTER, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Kakaobutter, Gelatine, MODIFIZIERTE STÄRKE, Geliermittel: (Pektin E440, Carrageen E407, Xanthan E415), Glukosesirup, VOLLMILCHPULVER, Zitronenschale, Vanilleextrakt, Karamell, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Verdickungsmittel: (Johannisbrotkernmehl E410, Gummi arabicum E414), Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Salz, Aroma |
| 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 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 |
| Kennlichmachung | kennlichmachungsfrei |
| Enthält Alkohol | Nein |
| Chargenkennzeichnung | MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer |
| Zolltarif-Nummer | 19059080 |

Produktinformation/Spezifikation



Art.:42924 Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte

| | |
|----------------------|--|
| Transportbedingungen | Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten. |
| Conveniencegrad | Verzehrfertig |

| Produktdaten | |
|------------------|---|
| Stückgewicht | 1800g |
| Produktmaße | Ø 27 cm, Höhe ca. 8 cm |
| Torteneinteilung | Ohne Einteilung und individuell portionierbar, ca. 14 Portionen |

| Verpackungsangaben/Versandeinheiten | |
|-------------------------------------|---|
| Verkaufseinheit | 1 Stück pro Karton |
| Bruttokartongewicht | 2045g |
| Netto-Kartongewicht | 1800g |
| 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) | 204kg |

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

| Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm | |
|---|------|
| KJ | 1176 |
| kcal | 281 |
| Fett | 17,4 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9,7 |
| Kohlenhydrate | 27,0 |
| davon Zucker | 16,7 |
| Ballaststoffe | 0,8 |
| Eiweiß | 3,5 |
| Salz | 0,1 |

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

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der

Produktinformation/Spezifikation



Seite 3

Art.:42924 *Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte*

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



4 260206 070092