



Artikel 571

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Schoko-Blechkuchen, 1400 g



vorgeschnitten in 24 Portionen

EAN:

Stück: 4002197005710 Umkarton: 4002197905713

Abmessungen:

38 x 25 cm; h = 41 +/- 4 mm

Zutaten:

Zucker, pflanzliches Öl (Raps), **Vollei**, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**), 3,7 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), Wasser, 2,8 % stark entölter Kakao, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 472 a, E 472 b, E 472 e, E 475), **Süßmolkenpulver**, Salz, 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: Wer Rührkuchen zum Kaffee bevorzugt, wird diesen Kuchen mögen! Eine feine Schokoladenrührmasse dekoriert mit Schokoladenblüten in zartbitter.

Mikrobiologische Daten:

Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

| | Richtwert [KbE/g] | Warnwert [KbE/g] |
|----------------------------|---------------------------|------------------|
| Aerobe Keimzahl | 100 000 | -- |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1 000 |
| E. coli | 10 | 100 |
| Schimmelpilze | 100 | 1 000 |
| S. aureus | 10 | 100 |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | |

Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| Brennwert: | 2.033 kJ | 486 kcal |
| Fett: | 30 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,0 g | |
| Kohlenhydrate: | 49 g | |
| davon Zucker: | 33 g | |
| Eiweiß: | 4,7 g | |
| Salz: | 0,60 g | |

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

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 3 Kuchen / VE 8 VE / Lage 8 Lagen 64 VE / Palette

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|
| Verpackungsmaße: | Faltschachtel/Beutel | 39.8 x 27.1 x 5.5 cm | 1677 g |
| | Umkarton | 41.2 x 28.0 x 17.6 cm | 5268 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 155.8 cm | 358.2 kg |
| | | | 268.8 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.