

# Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.:42354 *Flocken-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	Flocken-Sahnetorte
Artikel-Nr.	42354
EAN-Code	4260206070160
Produktbeschreibung	Röcher Mübteig und darauf, zwischen zwei knusprigen Brandmasse- und einem Biskuitboden, eine zarte Rum-Sahne mit Kirschen verfeinert. Dekor: Abgestaubter Brandmasseboden mit Streuseln.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Rum-Sahne mit Kirschen zwischen zwei Brandmasse- und einem Biskuitboden, mit Puderzucker abgestaubt, tiefgefroren, 14 Portionen
Zutatenliste	SAHNE, Wasser, Sauerkirschen, WEIZENMEHL, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, BUTTER, Pflanzliche Öle und Fette teilweise gehärtet (Palm, Raps), WEIZENSTÄRKE, Aprikosen, Glukose-Fructose-Sirup, Maltodextrin, HÜHNERVOLLEIPULVER, Maisstärke, Jamaica-Rum, MODIFIZIERTE STÄRKE, Gelatine, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, MAGERMILCHPULVER, Zitronenschale, Invertzucker, Kirschsafkonzentrat, Geliemittel: (Pektin E440, Xanthan E415), Backtriebmittel: (E450, E341, E500), 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	Ja
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080

# Produktinformation/Spezifikation



Art.:42354 *Flocken-Sahnetorte*

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

Produktdaten	
Stückgewicht	1750g
Produktmaße	Ø 27 cm, Höhe ca. 8 cm
Torteneinteilung	14 Portionen

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	1 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	1995g
Netto-Kartongewicht	1750g
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)	200kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1080
kcal	258
Fett	15,8
davon gesättigte Fettsäuren	8,5
Kohlenhydrate	25,0
davon Zucker	9,5
Ballaststoffe	0,6
Eiweiß	3,6
Salz	0,3

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

Art.:42354 *Flocken-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

