

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Pistazien-Mohn-Sahnetorte, 2200 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN: Stück: 4002197005161 Umkarton: 4002197905164

Abmessungen: d = 28 cm, h = 85 +/- 4 mm

Zutaten: 29,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 21,0 % **Marzipan** (Zucker, **Mandelkerne**, Wasser, Invertzuckersirup, Ethanol), Wasser, **Weizenmehl, Vollei**, Zucker, 3,9 % Himbeeren, Stärke (**Weizen**), kakaohaltige Fettglasur (pflanzliches Fett (Palm), Zucker, **Laktose**, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), getrockneter Glukosesirup, **Haselnusskerne**, Feuchthaltemittel (E 420), 0,7 % Mohn, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl (Raps), Gelatine, Emulgator (E 475), 0,1 % **Pistazien**, Farbstoff (E 150 a), Kartoffelflocken, Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Färberdistel, Spirulina), Glukosesirup, **Hühnereieiweißpulver**, Verdickungsmittel (E 401), Säureregulator (E 263), Zimt, **Vollmilchpulver**, Salz, Säuerungsmittel (E 330).

Kann Spuren von Erdnüssen, Lupinen, Soja und Schalenfrüchten enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: mit Farbstoff, mit kakaohaltiger Fettglasur
(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Feine Haselnuss-Biskuitböden sind gefüllt mit Pistazien- und Mohnsahne. Eine fruchtige Himbeerfüllung rundet Geschmack und Optik ab. Die Torte ist mit Marzipan abgedeckt und mit einem ansprechenden Muster aus kakaohaltiger Fettglasur dekoriert.

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	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Brennwert:	1.304 kJ	311 kcal
Fett:	17 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g	
Kohlenhydrate:	34 g	
davon Zucker:	22 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz:	0,17 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2470 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	10255 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	308.2 kg
			246.4 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.