

- vorläufig -



# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 504

**Brownie-Schokoladenkuchen mit einer kakaohaltigen Fettglasur (tiefgefroren), 1900 g e**



in 24 Portionen geschnitten

**EAN:**

Stück: 4002197005048 Umkarton: 4002197905041

**Abmessungen:**

38 x 25 cm

**Zutaten:**

Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), **Vollei**, 10,1 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator E 322), **Weizenmehl**, 3,9 % **Walnuskerne**, 3,3 % Kakao, 2,8 % stark entölter Kakao, 2,6 % Kakaokernbruch, Kakaobutter, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Salz, **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), Stabilisatoren (E 516, E 450), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:**

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Kakaonibs in einem saftigen, mit feinen Walnusstückchen verfeinerten Schokoladenrührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 2.151 kJ 514 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 33 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 6,9 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl 100 000 --	Kohlenhydrate: 46 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 37 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 6,8 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,14 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Salmonellen nicht nachweisbar in 25 g		
Listeria monocytogenes nicht nachweisbar in 25 g		

**Haltbarkeit:**

18 Monate ab Herstellung

**Lagerung/ Transport:**

bei mindestens -18 °C

**Restlaufzeit:**

mindestens 6 Monate

**Auftauanleitung:**

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: 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

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	27.0 x 39.2 x 5.4 cm	2125 g	
Umkarton	40.0 x 27.2 x 17.0 cm	6613 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 151.0 cm	444,5 kg	364.8 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.