PFALZGRAF

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 203

Gourmet Apfeltorte laktosefrei* (tiefgefroren), 2250 g

in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010028 Umkarton: 4002197910021

Abmessungen: d = 28 cm, h = 50 +/- 4 mm

Zutaten: 69,9 % Äpfel, **Weizenmehl**, Zucker, Stärke (**Weizen**), Wasser, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), 1,5 % Apfelpüree, Glukose-Fruktose-Sirup, **Vollei**, modifizierte Stärke, **Mandelkerne**, Dextrose, **Weizenquellmehl**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 415), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Geliermittel (E 407, E 410), **Molkenproteine**, natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel, Curcuma).

*Laktosegehalt <0,01 g/100 g. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: keine
(Verordnung zur Neurordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Ein Mürbteig mit Äpfeln gefüllt, mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und dünnem Gelee bedeckt.

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	

Durchschn. Nährwerte pro 100 g:

Energie	702 kJ	168 kcal
Fett:		3,3 g
davon gesättige Fettsäuren:		1,3 g
Kohlenhydrate:		31 g
davon Zucker:		18 g
Eiweiß:		1,7 g
Salz:		0,11 g

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Ernährung:

Vegetarier: b
Veganer:

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung **Lagerung:** bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: mindestens 6 Monate

Auftauanleitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank ausfbewahren 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2457 g	
Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	10150 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	386.4 kg	324 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.

Stand: 23.06.2016 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.