

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Rahmkäsekuchen (tiefgefroren), 2000 g



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN: Stück: 4002197010035 Umkarton: 4002197910038

Abmessungen: d = 28 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten: 24,3 % **Speisequark Magerstufe**, 17,4 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Stärke (**Weizen**), pflanzliches Fett (Palm), **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, **Weizenquellmehl**, Salz, Säuerungsmittel (E 330), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, **Molkenproteine**.

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: Käsekuchenmasse aus frischem Speisequark und Sauerrahm auf Mürbeteig.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>895 kJ</td> <td>214 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>7,3 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>29 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>7,1 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,35 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	895 kJ	214 kcal	Fett:		7,3 g	davon gesättigte Fettsäuren:		3,3 g	Kohlenhydrate:		29 g	davon Zucker:		17 g	Eiweiß:		7,1 g	Salz:		0,35 g	<p>Ernährung:</p> <p>Vegetarier: p</p> <p>Veganer: ..</p>
	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																																																	
Energie	895 kJ	214 kcal																																																
Fett:		7,3 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		3,3 g																																																
Kohlenhydrate:		29 g																																																
davon Zucker:		17 g																																																
Eiweiß:		7,1 g																																																
Salz:		0,35 g																																																

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) 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	2177 g
	Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	9033 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 163.2 cm	490.7 kg
			416 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.