

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6  
D-72285 Pfalzgrafenweiler

## Himbeer-Käse-Sahnetorte (tiefgefroren), 2500 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197010103 Umkarton: 4002197910106

**Abmessungen:** d = 28 cm, h = 70 +/- 4 mm

**Zutaten:** 22,5 % Himbeeren, 20,3 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, **Weizenmehl, Vollei**, 2,9 % **Speisequark Magerstufe, Mandelkerne**, 1,9 % **Joghurt**, Invertzuckersirup, pflanzliches Fett (Palm), Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), stark entölter Kakao, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Säuerungsmittel (E 330, E 331), Geliemittel (E 407, E 410), Emulgator (E 475), **Süßmolkenpulver**, Dextrose, **Buttermilchpulver**, färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Aroniasaftkonzentrat, Färberdistel), getrockneter Glukosesirup, Salz, Stabilisatoren (E 410, E 440), Aroma, Verdickungsmittel (E 410), Säureregulator (E 330), Glukosesirup.

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:** Ein heller Boden ist mit Käsesahne gefüllt und mit einem Schokoladenboden abgedeckt. Die Oberfläche ist reichlich mit Himbeeren belegt und überdeckt mit fruchtigem Gelee. Als Randgarnierung gehackte Mandeln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	865 kJ	206 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		8,5 g	Vegetarier: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		5,2 g	Veganer: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		28 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		19 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:		3,2 g	
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:		0,19 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:** 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 ausbewahren 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 7 Lagen 28 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2785 g
	Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	11514 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	343.4 kg
			280 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.