

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 ZeiBstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 760

Apfel-Nuss-Kuchen vegan (tiefgefroren), 2100 g



geschnitten in 12 Portionen

EAN:

Stück: 4002197007608 Umkarton: 4002197907601

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

59,7 % Äpfel, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Sheanuss, Sal, Illipé), Wasser, 3,2 % **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Dextrose, Verdickungsmittel (E 415), Zimt, Säuerungsmittel (E 330, E 331), stark entölter Kakao, Geliermittel (E 407, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, Emulgator (E 471).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.
 Im Betrieb werden auch Milch und Ei verarbeitet.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

Keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Apfelstücke, Apfelmasse und eine Nussmasse liegen auf einem Mürbteig, geschmacklich abgerundet durch eine Zucker-Zimt-Mischung. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	979 kJ 234 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:	9,1 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:	34 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:	22 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:	2,0 g	
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:	0,12 g	
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		
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 9 Lagen 36 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 7.7 cm	2306 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	9546 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	364.7 kg
			302.4 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.