

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 205

Blueberry Cheesecake - Käsekuchen mit Heidelbeeren (tiefgefroren), 1700 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197002054 Umkarton: 4002197902057

Abmessungen:

d = 24 cm

Zutaten:

Zucker, 12,5 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 11,5 % Wildheidelbeeren, Wasser, 9,4 % **Speisequark Magerstufe**, 9,1 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, **Vollei**, **Joghurt**, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 2,7 % **Butter**, **Süßmolkenpulver**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Butterreinfett**, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Glukosesirup, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 407, E 410, E 401), Dextrose, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Geliermittel (E 407, E 410), Säuerungsmittel (E 331).

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: Saftige Käsemasse mit Frischkäse, Sahne und Heidelbeeren auf einem feinen Teig aus Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.031 kJ	246 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		12 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		7,8 g	palmfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		29 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		21 g	alkoholfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,6 g	
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,58 g	
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000				
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 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 6 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	21.5 x 21.1 x 10.1 cm	1838 g
Umkarton	54.6 x 27.3 x 20.6 cm	11474 g
Palette	120.0 x 80.0 x 159.2 cm	503,2 kg
		428.4 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.