

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Birnen-Joghurt-Kuchen (tiefgefroren), 1400 g



vorgeschnitten in 12 Portionen

EAN: Stück: 4002197002238 Umkarton: 4002197902231

Abmessungen: d: 28 cm

Zutaten: 29,5 % Birnen, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Palm), 7,5 % **Joghurt**, Stärke (**Weizen**), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Dextrose, Salz, **Milcheiweiß**, Emulgator (E 471), Säuerungsmittel (E 330), Verdickungsmittel (E 401), stark entölter Kakao, Geliermittel (E 440, E 407), natürliches Aroma, färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), pflanzliches Fett (Palm).

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: Eine feine Sandmasse, darauf eine Joghurtmasse und Birnensegmente. Dekoriert mit Kakaodekorpuder.

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 | |

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| Brennwert: | 1.200 kJ | 287 kcal |
| Fett: | 13 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,5 g | |
| Kohlenhydrate: | 39 g | |
| davon Zucker: | 24 g | |
| Eiweiß: | 3,2 g | |
| Salz: | 0,41 g | |

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

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

Restlaufzeit: mindestens 9 Monate

Auftauanleitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Produkte im Kühlschrank lagern und innerhalb folgender Zeiträume verzehren: 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 | 1606 g |
| | Umkarton | 61.2 x 30.4 x 16.1 cm | 6746 g |
| | Palette | 120.0 x 80.0 x 159.9 cm | 263.9 kg |
| | | | 201.6 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.