

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Apfelkuchen mit Butterstreuseln (tiefgefroren), 2000 g



EAN:

Stück: 4002197010325 Umkarton: 4002197910328

Abmessungen:

d = 28 cm, h= 32 +/- 4 mm

Zutaten:

48,6 % Äpfel, 17,7 % **Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, 24,9 % Butter, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm), Dextrose, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Salz, Magermilchpulver, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Emulgator (E 322), Milcheiweiß, Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma), Weizenmehl, Zucker, Stärke (Weizen), Vollei, pflanzliches Fett (Palm), Sultaninen, 1,7 % Apfelpüree, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen, Baumwollsaamen), Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (E 330), Zimt, Emulgatoren (E 472 e, E 481), Salz, Dextrose, Molkenproteine, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 415), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Curcuma, Färberdistel).**

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 Hefe-Mürbteigboden mit saftig-aromatischen Apfelstücken und Rosinen, abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung: Vegetarier: p Veganer: ..
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	997 kJ	238 kcal	
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		7,3 g	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		4,0 g	
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		39 g	
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		20 g	
E. coli	10	100	Eiweiß:		2,5 g	
Schimmelpilze	100	1 000	Salz:		0,16 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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 13 Lagen 52 VE / Palette

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.