

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeistrae 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 610

Schoko-Sahnetorte (tiefgefroren), 1900 g



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010158 Umkarton: 4002197910151

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 85 +/- 4 mm

Zutaten:

51,6 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Vollei, Weizenmehl**, 2,1 % stark entlter Kakao, Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (E 420), Gelatine, pflanzliches Öl (Raps), Kakaomasse, Emulgatoren (E 475, E 322), pflanzliches Fett (Palm), Kakaobutter, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Glukosesirup.

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Mit frischer Schlagsahne sowie hellen und dunklen Böden. Als Garnitur verwenden wir eine Sahne mit Vanillegeschmack. Der Rand ist mit Spänen zartbitterer Schokoladenkuvertre dekoriert.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>prsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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	prsumtive Bacillus cereus	100	1 000	Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		<p>Durchschn. Nhrwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.130 kJ</td> <td>270 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesttigte Fettsuren:</td> <td></td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>22 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>4,3 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,14 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.130 kJ	270 kcal	Fett:		18 g	davon gesättigte Fettsäuren:		11 g	Kohlenhydrate:		22 g	davon Zucker:		14 g	Eiweiß:		4,3 g	Salz:		0,14 g	<p>Ernährung:</p> <p>Vegetarier: <input type="checkbox"/></p> <p>Veganer: <input type="checkbox"/></p>
	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																																																	
Energie	1.130 kJ	270 kcal																																																
Fett:		18 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		11 g																																																
Kohlenhydrate:		22 g																																																
davon Zucker:		14 g																																																
Eiweiß:		4,3 g																																																
Salz:		0,14 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

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2170 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	9055 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	274.6 kg	212.8 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.