

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.:42924 Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte

Hersteller		
Adresse	Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany	
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement	Verkaufsmanagement
Name	Brommler Stefan	Brommler Andreas
Telefon	08331/99046-0	08331/99046-0
Fax	08331/99046-11	08331/99046-11
Email	Stefan.Brommler@Brommler.de	Andreas.Brommler@Brommler.de
Notfall-Telefon-Nr.:	0178/5622765	0178/5623063

Produktbezeichnung	
Produktname	Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte
Artikel-Nr.	42924
EAN-Code	4260206070092
Produktbeschreibung	Ein Mürbteig- und zwei helle Biskuitböden, gefüllt mit feinsten Stracciatella-Sahne mit Heidelbeeren und Schokostückchen. Dekor: Mit Heidelbeeren verstrudelte Stracciatella-Sahne.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Stracciatella-Sahne und Heidelbeeren zwischen zwei Biskuitböden und Mürbteigboden, tiefgefroren
Zutatenliste	SAHNE, Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Heidelbeeren, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Maltodextrin, Pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), Kakaomasse, BUTTER, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Kakaobutter, Gelatine, MODIFIZIERTE STÄRKE, Geliermittel: (Pektin E440, Carrageen E407, Xanthan E415), Glukosesirup, VOLLMILCHPULVER, Zitronenschale, Vanilleextrakt, Karamell, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Verdickungsmittel: (Johannisbrotkernmehl E410, Gummi arabicum E414), Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Salz, Aroma
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Temperaturschock vermeiden. Artikel über die Nacht ca. 12 Stunden bei ca. 6°C im Kühlraum langsam auftauen. Folie und Karton erst im aufgetauten Zustand entfernen.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch. Kann Spuren von Schalenfrüchte, Sesam und Lupine enthalten
Kennlichmachung	kennlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Nein
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080

Produktinformation/Spezifikation



Art.:42924 Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte

Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	1800g
Produktmaße	Ø 27 cm, Höhe ca. 8 cm
Torteneinteilung	Ohne Einteilung und individuell portionierbar, ca. 14 Portionen

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	1 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	2045g
Netto-Kartongewicht	1800g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 31x31x11 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	90
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	15
Paletten-Höhe	1800 mm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	204kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1176
kcal	281
Fett	17,4
davon gesättigte Fettsäuren	9,7
Kohlenhydrate	27,0
davon Zucker	16,7
Ballaststoffe	0,8
Eiweiß	3,5
Salz	0,1

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der

Produktinformation/Spezifikation



Seite 3

Art.:42924 *Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte*

Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason
Konditorei Brommler GmbH
Memmingen, 09.08.2021

