

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Rahmkäsekuchen (mit Rosinen), 2000 g



ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen

EAN:

Stück: 4002197002108 Umkarton: 4002197200030

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 40 +/- 4 mm

Zutaten:

20,8 % **Speisequark Magerstufe**, 19,4 % **Sauerrahm, Vollei**, Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm), modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, 1,3 % Sultaninen, Stärke (**Weizen**), pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps, Baumwollsaamen), Dextrose, Glukosesirup, Jodsalz, Hefe, Verdickungsmittel (E 401, E 407), färbende Pflanzenextrakte (Curcuma, Karotte), Aroma.

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-Mürbteig mit frischem Speisequark, Sultaninen und pasteurisiertem Vollei - nach schwäbischer Hausfrauenart.

Hinweis: Ein leichtes Abbacken des Teigrandes ist aus technologischen Gründen nicht vollständig

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	

Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

Brennwert:	899 kJ	215 kcal
Fett:	7,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g	
Kohlenhydrate:	28 g	
davon Zucker:	17 g	
Eiweiß:	7,0 g	
Salz:	0,43 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 13 Lagen 52 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
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.