



Artikel 100

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

Sachertorte, 1450 g (ab MHD 27.02.2015)

ungeschnitten

EAN:

Stück: 4002197001002 Umkarton: 4002197200009

Abmessungen:

d = 28 cm

Zutaten:

Vollei, 13,1 % Aprikosenzubereitung (45,0 % Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel (E 401, E 440), Aroma, Säuerungsmittel (E 330)), 13,1 % Haselnuß-Schokoladenkuvertüre (Zucker, Kakaomasse, **Haselnüsse - geröstet**, Kakaobutter, **Lactose**, **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Aroma, Salz), **Weizenmehl**, Zucker, **Butterreinfett**, **Haselnusskerne**, **Marzipanrohmasse (Mandelkerne**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Feuchthaltemittel (E 420), Kakaomasse, 1,7 % stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgatoren (E 471, E 475, E 322 (**Soja**)), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Jodsalz, Aroma, Zimt, pflanzliches Öl (Raps), Farbstoff (E 171).



Kann Spuren von Erdnüssen, Lupinen und Schalenfrüchten enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

mit Farbstoff

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine feine Sachermasse und saftige Aprikosenfüllung treffen auf einen hochwertigen Überzug aus köstlicher Haselnuß-Schokoladenkuvertüre.

Mikrobiologische Daten:

Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Aerobe Keimzahl	100 000	--
E. coli	10	100
Coliforme Keime	100	1 000
S. aureus	10	100
Schimmel	100	1 000
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	

Durchschnittlicher Gehalt pro 100 g:

Brennwert:	1.760 kJ	420 kcal
Fett:		25,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:		11,5 g
Kohlenhydrate:		38,8 g
davon Zucker:		26,5 g
Eiweiß:		7,7 g
Salz:		0,4 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 ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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	1682 g
	Umkarton	61.2 x 30.4 x 16.1 cm	7050 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 159.9 cm	274.8 kg
			208.8 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.