

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 Zeißstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 401

Haselnuss-Kranz (tiefgefroren), 1100 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 - 20 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010011 Umkarton: 4002197910014

**Abmessungen:**

d = 22 cm, h = 90 +/- 4 mm

**Zutaten:**

Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Zucker, **Vollei**, **Weizenmehl**, 10,5 % **Haselnusskerne**, Stärke (**Weizen**), modifizierte Stärke, **Joghurtpulver**, Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), Dextrose, **Magermilchpulver**, Salz, natürliches Aroma, pflanzliches Fett (Sal).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:**

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

**Produktbeschreibung:** Eine saftige Haselnuss-Rührmasse ist mit gehackten, gerösteten Haselnüssen und Dekorpuder bestreut.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 1.776 kJ 424 kcal Fett: 27 g davon gesättigte Fettsäuren: 2,9 g Kohlenhydrate: 38 g davon Zucker: 17 g Eiweiß: 5,9 g Salz: 1,00 g  Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		<b>Ernährung:</b> vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	100 000	--		
Enterobacteriaceae	100	1 000		
E. coli	10	100		
Schimmelpilze	1000	--		
S. aureus	10	100		
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/ Transport:** 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 6 VE / Lage 8 Lagen 48 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
<b>Verpackungsmaße:</b>	Faltschachtel/Beutel	26.9 x 26.3 x 9.8 cm	1253 g
	Umkarton	54.6 x 27.3 x 20.6 cm	5309 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 179.8 cm	276,1 kg
			211.2 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.