PFALZGRAF

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6
D-72285 Pfalzgrafenweiler

**Artikel 410** **Marmor-Kranz (tiefgefroren), 1100 g** e

ungeschnitten, ergibt ca. 16 - 20 Portionen

**EAN:** Stück: 4002197004102 Umkarton: 4002197904105

**Abmessungen:** d = 22 cm, h = 82 +/- 4 mm

**Zutaten:** **Vollei**, Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), **Butterreinfett**, 1,6 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (E 341, E 450), 1,0 % stark entölter Kakao, **Magermilchjoghurtpulver**, Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 472 b, E 481), Dextrose, **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, **Milcheiweiß**, Salz, Stabilisator (E 415), pflanzliches Fett (Sal).

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:** keine
(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

**Produktbeschreibung:** Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert. Die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder rundet den Kuchen ab.

**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 | 1000 | -- |
| S. aureus | 10 | 100 |
| präsumtive Bacillus cereus | 100 | 1 000 |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25 g | |

**Durchschn. Nährwerte pro 100 g:**

| | | |
|---|---|---|
| Energie | 1.660 kJ | 397 kcal |
| Fett: | | 23 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | | 5,1 g |
| Kohlenhydrate: | | 43 g |
| davon Zucker: | | 19 g |
| Eiweiß: | | 5,1 g |
| Salz: | | 0,98 g |

Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

**Ernährung:**

| | |
|---|---|
| vegetarisch: | ☑ |
| vegan: | ☐ |
| palmölfrei: | ☑ |
| laktosefrei*: | ☐ |
| enthält Alkohol: | ☐ |

**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:** Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:** Europalette 4 Kuchen / VE 6 VE / Lage 8 Lagen 48 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

| | | Brutto-Gewicht | Netto-Gewicht |
|---|---|---|---|
| Faltschachtel | 26.1 x 26.3 x 9.8 cm | 1260 g | |
| Umkarton | 53.6 x 26.5 x 20.0 cm | 5362 g | |
| Palette | 120.0 x 80.0 x 175.0 cm | 278,7 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.

---

Stand: 02.01.2024 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.