

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 224

Schokokuchen (mit einer kakaohaltigen Fettglasur) (tiefgefroren), 1050 g



in 12 Portionen geschnitten

EAN: Stück: 4002197010332 Umkarton: 4002197910335



Abmessungen: d = 28 cm; h= 50 +/- 4 mm

Zutaten: pflanzliches Öl (Raps), 18,1 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, Emulgator (E 322)), Zucker, Wasser, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke (**Weizen**), Feuchthaltemittel (E 420), 2,5 % stark entölter Kakao, **Volleipulver**, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 472 a, E 472 b, E 472 e, E 475), **Süßmolkenpulver**, Salz, natürliches Aroma.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9: mit kakaohaltiger Fettglasur
 (Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine saftige Schokorührmasse und ein Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur.

<p>Mikrobiologische Daten: Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert [KbE/g]</th> <th>Warnwert [KbE/g]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe Keimzahl</td> <td>100 000</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>präsumtive Bacillus cereus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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		<p>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>2.254 kJ</td> <td>538 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td></td> <td>37 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td></td> <td>6,7 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td></td> <td>47 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker:</td> <td></td> <td>28 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td></td> <td>5,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> <td>0,52 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	2.254 kJ	538 kcal	Fett:		37 g	davon gesättigte Fettsäuren:		6,7 g	Kohlenhydrate:		47 g	davon Zucker:		28 g	Eiweiß:		5,0 g	Salz:		0,52 g	<p>Ernährung:</p> <p>Vegetarier: </p> <p>Veganer: </p>
	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																																																	
Energie	2.254 kJ	538 kcal																																																
Fett:		37 g																																																
davon gesättigte Fettsäuren:		6,7 g																																																
Kohlenhydrate:		47 g																																																
davon Zucker:		28 g																																																
Eiweiß:		5,0 g																																																
Salz:		0,52 g																																																

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung **Lagerung:** 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 ausbewahren 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 4 VE / Lage 14 Lagen 56 VE / Palette

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Verpackungsmaße:	Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 5.4 cm	1228 g
	Umkarton	60.4 x 30.3 x 11.4 cm	5237 g
	Palette	120.0 x 80.0 x 174.6 cm	314.3 kg
			235.2 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.