

# Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH  
 ZeiBstraße 6  
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 410

**Marmorkranz (tiefgefroren), 1100 g**



ungeschnitten, ergibt ca. 16 - 20 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197004102      Umkarton: 4002197904105

**Abmessungen:**

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

**Zutaten:**

**Vollei, Weizenmehl**, Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), **Butterreinfett**, 1,6 % **Zartbitterschokolade** (Emulgator (E 322)), modifizierte Stärke, 0,8 % stark entölter Kakao, **Joghurtpulver**, Dextrose, Emulgatoren (E 472 a, E 472 b, E 472 e), natürliches Aroma, **Magermilchpulver**, Salz, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sheanuss, Sal, Illipé).

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:** Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert, mit Dekorierpulver bestreut.

<p><b>Mikrobiologische Daten:</b>          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><b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1.673 kJ</td> <td>400 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>22 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td>5,1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>45 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  davon Zucker:</td> <td>20 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>4,9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td>0,94 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.</p>	Energie	1.673 kJ	400 kcal	Fett:	22 g		davon gesättigte Fettsäuren:	5,1 g		Kohlenhydrate:	45 g		davon Zucker:	20 g		Eiweiß:	4,9 g		Salz:	0,94 g		<p><b>Ernährung:</b></p> <p>Vegetarier: <b>p</b></p> <p>Veganer: <b>..</b></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	1.673 kJ	400 kcal																																																
Fett:	22 g																																																	
davon gesättigte Fettsäuren:	5,1 g																																																	
Kohlenhydrate:	45 g																																																	
davon Zucker:	20 g																																																	
Eiweiß:	4,9 g																																																	
Salz:	0,94 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 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

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	26.9 x 26.3 x 9.8 cm	1281 g	
Umkarton	53.5 x 28.0 x 20.8 cm	5478 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 181.4 cm	283.9 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.