

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 50050 Apfelschnitte gedeckt

Hersteller		
Adresse	Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany	
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement	Verkaufsmanagement
Name	Brommler Stefan	Brommler Andreas
Telefon	08331/99046-0	08331/99046-0
Fax	08331/99046-11	08331/99046-11
Email	Stefan.Brommler@Brommler.de	Andreas.Brommler@Brommler.de
Notfall-Telefon-Nr.:	0178/5622765	0178/5623063

Produktbezeichnung	
Produktname	Apfelschnitte gedeckt (Blechkuchen, ungeschnitten)
Artikel-Nr.	50050
EAN-Code	4260206071105
Produktbeschreibung	Krosser Mürbteig, darüber frische Apfelsegmente. Abgedeckt mit glasiertem Mürbteig. Ein fruchtig frisches Genusserlebnis! Kuchen ohne Einteilung, individuell portionierbar, ca. 21 Portionen.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Mürbteigkuchen mit Apfelfüllung, glasiert, tiefgefroren
Zutatenliste	Äpfel frisch (43%), WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Raps, Palm), HÜHNERVOLLEI, MODIFIZIERTE STÄRKE, BUTTER, HASELNÜSSE, Sultaninen, Wasser, Glukose-Fructose-Sirup, Aprikosen, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, MAGERMILCHPULVER, Feuchthaltemittel: Sorbit (E420), Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Geliermittel: Pektin, Zitronenschale, Verdickungsmittel: (Natriumalginat E401, Guarkernmehl), Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), färbendes Lebensmittel: Pflanzenextrakt, Aroma, Salz
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Kuchen vor dem Auftauen aus dem Karton entnehmen und die Folie im gefrorenen Zustand entfernen. Temperaturschock vermeiden. Artikel in der Kühlung bei ca. 6°C (über die Nacht) ca. 12 Stunden langsam auftauen lassen. Kuchen einzeln entnehmbar. Achtung: Kuchen doppellagig verpackt, nicht im Karton auftauen.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte. Kann Spuren von Sesam und Lupine enthalten
Kenntlichmachung	kenntlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Nein
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 50050 Apfelschnitte gedeckt

Zolltarif-Nummer	19059080
Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	2500g
Produktmaße	B/T/H: 38 x 29 x 3 cm
Einteilung	Ungeschnitten, individuell portionierbar (ca. 21 Portionen)

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	1 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	5245 g
Netto-Kartongewicht	5000 g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 41 x 31 x 9 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	96
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	16
Paletten-Höhe	1590 mm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	523 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in Gramm	
KJ	1096
kcal	262
Fett	9,3
davon gesättigte Fettsäuren	4,0
Kohlenhydrate	40,3
davon Zucker	16,2
Ballaststoffe	1,7
Eiweiß	3,3
Salz	0,1

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Art.: 50050 Apfelschnitte gedeckt

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason
Konditorei Brommler GmbH
Memmingen, 09.08.2021

