

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 54230 Aprikosen-Streuselkuchen (Meisterkuchen)

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	Aprikosen-Streuselkuchen (Meisterkuchen)
Artikel-Nr.	54230
EAN-Code	4260206071679
Produktbeschreibung	Krosser Mürbteig, darüber ein locker saftiger Rührteig mit fruchtigen Aprikosen belegt und mit knusprig, goldbraun gebackenen Streuseln abgedeckt. Kuchen individuell portionierbar!

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Mürbteig- und Rührteigboden mit Aprikosen und Streusel, tiefgefroren
Zutatenliste	Aprikosen (22%), WEIZENMEHL, Zucker, Speiseöl, JOGHURT, Wasser, BUTTER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Pflanzliche Fette und Öle z.t. gehärtet (Palm, Raps), WEIZENSTÄRKE, HÜHNERVOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Maltodextrin, Zitronenschalenpaste, Karottenextrakt, Salz, MODIFIZIERTE WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJA-LEZITHIN E322), Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Geliermittel: Pektin E440, Aroma.
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. Kann Spuren von Schalenfrüchte, Sesam und Lupine enthalten
Kennlichmachung	kennlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Nein
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080

Produktinformation/Spezifikation



Seite 2

Art.: 54230 Aprikosen-Streuselkuchen (Meisterkuchen)

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

Produktdaten	
Stückgewicht	1600 g
Produktmaße	Ø 30 cm, Höhe ca. 4,0 cm
Torteneinteilung	Kuchen ohne Einteilung, individuell portionierbar (ca. 10 bis 14 Portionen)

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	2 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	3450 g
Netto-Kartongewicht	3200 g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 31 x 31 x 11 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	90
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	15
Paletten-Höhe	180 cm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	331 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1336
kcal	319
Fett	16,8
davon gesättigte Fettsäuren	7,9
Kohlenhydrate	37,8
davon Zucker	20,1
Ballaststoffe	1,4
Eiweiß	3,7
Salz	0,1

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

Produktinformation/Spezifikation



Seite 3

Art.: 54230 Aprikosen-Streuselkuchen (Meisterkuchen)

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, 05.07.2021

