

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



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

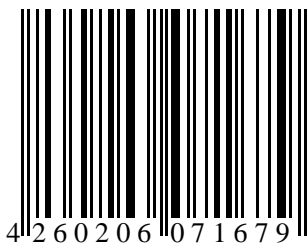
Art.: 54230 Aprikosen-Streuselkuchen (Meisterkuchen)

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



4 260206 071679