

# Produktinformation/Spezifikation



Art.: 47195 Tortenboden dunkel mit Vanille-Sahnecreme

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	Tortenboden dunkel mit Vanille-Sahnecreme
Artikel-Nr.	47195
EAN-Code	4260206071419
Produktbeschreibung	Tortenboden zum Selber belegen. Belegen Sie Ihnen Obstkuchen in wenigen Handgriffen selbst. Knuspriger Mürbteigboden, darüber zwei lockere dunkle Biskuitböden, gefüllt mit feinsten Vanille-Sahnecreme. Oben dünn mit Vanillecreme abgestrichen. Mit Kartonring als Beleghilfe.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Mürbteigboden, darüber zwei Schoko-Biskuitböden gefüllt mit Vanille-Sahnecreme, oben mit Vanillecreme abgestrichen, tiefgefroren
Zutatenliste	Wasser, Zucker, SAHNE, WEIZENMEHL, MILCH, HÜHNERVOLLEI, WEIZENSTÄRKE, BUTTER, pflanzliche Fette und Öle z.t. gehärtet (Palm, Raps), Feuchthaltemittel: Sorbit E420, MODIFIZIERTE STÄRKE, Glukose-Fructose Sirup, Aprikosen, Kakaopulver, Maisstärke, Dextrose, HÜHNEREIGELB, SÜSSMOLKENPULVER, Gelatine, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Vanillin, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Zitronenschale, Vanille, Geliermittel: Pektin, Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJA-LEZITHIN E322), Karottenextrakt, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Verdickungsmittel: Natriumalginat E401, Aroma, Salz, färbendes Lebensmittel: Pflanzenextrakt,
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Temperaturschock vermeiden. Artikel ca. 2 Stunden bei ca. 6°C im Kühlraum langsam auftauen. Folie vor dem auftauen entfernen.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch. Kann Spuren von Sesam, Schalenfrüchte und Lupine enthalten
Kenntlichmachung	kenntlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Nein

# Produktinformation/Spezifikation



Seite 2

Art.: 47195 Tortenboden dunkel mit Vanille-Sahnecreme

Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080
Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	1100g
Produktmaße	Ø 27 cm, Höhe ca. 5 cm
Torteneinteilung	
Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	2 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	2520g
Netto-Kartongewicht	2200g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 31x31x13 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	78
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	13
Paletten-Höhe	1840 mm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	217kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1071
kcal	256
Fett	11,4
davon gesättigte Fettsäuren	5,4
Kohlenhydrate	33,0
davon Zucker	15,8
Ballaststoffe	0,9
Eiweiß	4,3
Salz	0,1

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

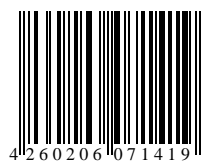
Art.: 47195 Tortenboden dunkel mit Vanille-Sahnecreme

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



4 260206 071419