

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 49750 Pfirsich-Toffee-Cremedessert

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	Pfirsich-Toffee-Cremedessert
Artikel-Nr.	49750
EAN-Code	4260206070870
Produktbeschreibung	Vier zarte Biskuitböden, dazwischen eine lockere Füllung aus Toffee-Creme sowie eine Schicht Toffee-Creme vermennt mit fruchtigen Pfirsichstücken betonen den exquisiten Kuchengeschmack. Dekor: Krokantsplitter, Cremetupfen und Pfirsichwürfel.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Vier Biskuitböden gefüllt mit Toffee-Creme und Pfirsichstücken, mit Krokantsplitter, Cremetupfen und Pfirsichfüllung dekoriert, tiefgefroren, vorgeschnitten
Zutatenliste	BUTTER, Zucker, HÜHNERVOLLEI, MILCH, Pfirsiche, WEIZENMEHL, MANDELN, HASELNÜSSE, Wasser, Karamell, Pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), Invertzucker, Jamaica-Rum, Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosen, Maisstärke, HÜHNEREIGELB, WEIZENSTÄRKE, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Kakaomasse, Hefe, Kakaobutter, Säuerungsmittel: Citronensäure E160a, Zitronenschale, färbendes Lebensmittel: Pflanzenextrakt, Vanilleextrakt, Zimt, Aprikosenkerne, Emulgatoren: (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Geliermittel: Pektin E440, Salz, 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	Temperaturschock vermeiden. Artikel in der Kühlung bei ca. 6°C (über die Nacht) ca. 12 Stunden langsam auftauen lassen. Schnitten einzeln entnehmbar.
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
Kennlichmachung	kennlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Ja
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 49750 Pfirsich-Toffee-Cremedessert

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

Produktdaten	
Stückgewicht	150g
Produktmaße	B/T/H: 5,5 x 9,0 x 7,0 cm
Einteilung	Geschnitten portioniert und einzeln entnehmbar

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	21 Stück
Bruttokartongewicht	3395 g
Netto-Kartongewicht	3150 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)	346 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in gramm	
KJ	1069
kcal	255
Fett	15,1
davon gesättigte Fettsäuren	8,4
Kohlenhydrate	25,1
davon Zucker	11,4
Ballaststoffe	0,7
Eiweiß	3,2
Salz	0,2

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

Art.: 49750 Pfirsich-Toffee-Cremedessert

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

