

# Produktspezifikation

## **1. Allgemeine Produktinformation**

Artikelnummer:	122
Artikelbezeichnung:	Bauern Rodon 400g
Verkehrsbezeichnung:	Rührkuchen
Gewicht:	400g
Verpackungsmaterial / - system:	Teilbedruckte Folie
Mindesthaltbarkeit ab Anlieferung:	49 Tage
Lager- und Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen (16 bis 22 °C). Frei von Fremdgeruch lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
Verwendungszweck:	Das Produkt ist für den menschlichen Verzehr bestimmt, wobei es keiner weiteren Behandlung oder Zubereitung bedarf.

## **2. Produktbeschreibung**

Aussehen:	Ringförmiger Rührkuchen aus heller Backmasse, mit Dekorpuder bestäubt
Geschmack, Geruch:	Arttypisch, aromatisch nach Backware mit Vanillenote
Konsistenz:	Der Rodon zeichnet sich durch eine lockere Krume mit gleichmäßiger Porung aus.

## **3. Zutatendeklaration gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Eier**, Palmfett\*, **Weizenstärke**, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumacetate; natürliches Aroma. (\*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl). **Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.**

Dokument erstellt am: 08.01.2014		Version: 4-1	
freigegeben von: Mehtap Celik			
Datum, Ort:	24.10.2019, Soest		
Unterschrift:			
Name:	i.A. Daniel Mertens		



## Produktspezifikation

### 4. Nährwertangaben

<b>100g des Produktes enthalten durchschnittlich:</b>	
Energie	1740 kJ/415 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte	8,3 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	32 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	1,1 g

Trans-Fettsäuregehalt < 2 g / 100 g Fett, ausgenommen natürliche Trans-Fettsäuren aus Milchfett.

### 5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen

<b>Parameter</b>	<b>Durchschnittswert mit Toleranz*</b>	<b>Untersuchungsmethode</b>
Wassergehalt	17,5 +/- 3 %	Infrarot-Trocknung
a <sub>w</sub> – Wert	0,76 +/- 0,05	Aqualab

\* Die Werte beziehen sich auf das Endprodukt

### 6. Mikrobiologische Kennzahlen

<b>Parameter</b>	<b>Maximaler Wert*</b>	<b>Untersuchungsmethode</b>
Gesamtkeimzahl	< 10 <sup>5</sup> / g	§ 64 LFGB L06.00-18
Hefen / Schimmel	< 10 <sup>3</sup> / g	§ 64 LFGB L01.00-37
E. coli	< 10 <sup>2</sup> / g	§ 64 LFGB L00.00-21
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>2</sup> / g	§ 64 LFGB L06.00-24
Salmonellen	n.n./25 g	§ 64 LFGB L00.00-20

\*Der maximale Wert wird bis zum MHD-Ende eingehalten.

### 7. GVO

Das Produkt ist aus nicht gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt und ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.

### 8. Konformität

Das Produkt entspricht den bundesdeutschen Gesetzen im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Anforderungen des HACCP und allen weiteren in der Bundesrepublik Deutschland und der EU geltenden einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

### 9. Lieferant

Kuchenmeister GmbH, Coesterweg 31, 59494 Soest, Deutschland

Dokument erstellt am: 08.01.2014		Version: 4-1	
freigegeben von: Mehtap Celik			
Datum, Ort:	24.10.2019, Soest		
Unterschrift:			
Name:	i.A. Daniel Mertens		

