

Produktspezifikation

1. Allgemeine Produktinformation

Artikelnummer:	6343
Artikelbezeichnung:	Kakao/Vanille Rolle 400g
Verkehrsbezeichnung:	Kakao-Rührkuchen-Rolle mit 39% Creme mit Vanillegeschmack, dekoriert mit 1% kakaohaltiger Fettglasur
Gewicht:	400g
Verpackungsmaterial / - system:	Teilbedruckte Folie
Mindesthaltbarkeit ab Anlieferung:	68 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:	Dunkle Gebäckrolle mit heller Cremeauflage, dekoriert mit Streifen aus dunkler Fettglasur
Geschmack, Geruch:	Arttypisch nach Feiner Backware, Kakao und Vanille
Konsistenz:	weich

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

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten: **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliche Öle (Palm*, Raps), Zucker, **Eier**, Wasser, Feuchthaltemittel: Glycerin; 2% fettarmes Kakaopulver, Dextrose, **Magermilchpulver**, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Lecithine; Stärke (enthält: **Weizen**), ganz gehärtetes Palmfett*, Säureregulatoren: Natriumacetate, Citronensäure; Salz, **Milcheiweiß**, natürliches Aroma, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; **Süßmolkenpulver**. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl). **Dieses Produkt kann Spuren von Mandeln und Haselnüssen enthalten.**

Dokument erstellt am: 27.07.2020	Version: 4-2
freigegeben von: Daniel Mertens	
Datum, Ort:	26.10.2020, Soest
Unterschrift:	
Name:	i.A. Daniel Mertens



Produktspezifikation

4. Nährwertangaben

100g des Produktes enthalten durchschnittlich:	
Energie	1735 kJ / 414 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	33 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	0,70 g

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

5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen

Parameter	Durchschnittswert mit Toleranz*	Untersuchungsmethode
Wassergehalt	n. b.	Infrarot-Trocknung
a _w – Wert	n. b.	Aqualab

* Die Werte beziehen sich auf das Endprodukt

6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Maximaler Wert*	Untersuchungsmethode
Gesamtkeimzahl	< 10 ⁵ / g	§ 64 LFGB L06.00-18
Hefen / Schimmel	< 10 ³ / g	§ 64 LFGB L01.00-37
E. coli	< 10 ² / g	§ 64 LFGB L00.00-21
Enterobacteriaceae	< 10 ² / 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: 27.07.2020		Version: 4-2	
freigegeben von: Daniel Mertens			
Datum, Ort:	26.10.2020, Soest		
Unterschrift:			
Name:	i.A. Daniel Mertens		

