

Produktspezifikation

1. Allgemeine Produktinformation

Artikelnummer:	9656
Artikelbezeichnung:	Marmor Kuchen 400g
Verkehrsbezeichnung:	Marmor-Rührkuchen mit 1 % fettarmem Kakaopulver und 10 % kakaohaltiger Fettglasur
Gewicht:	400 g
Verpackungsmaterial / - system:	Bedruckte Folie. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Mindesthaltbarkeit ab Anlieferung:	91 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:	Trapezförmiger Kuchen, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur. Im Anschnitt ist eine gleichmäßige Porung der hellen und dunklen Masse sichtbar
Geschmack, Geruch:	Artypisch nach Backware sowie Kakao
Konsistenz:	Artypisch, soft

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

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten: Zucker, **Eier**, **Weizenmehl**, Palmfett*, **Weizenstärke**, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; ganz gehärtetes Palmfett*, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmes Kakaopulver, Salz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; natürliches Aroma, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Lecithine; Säureregulator: Natriumacetate; Farbstoff: Beta-Carotin. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl). **Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.**

Dokument erstellt am:	15.05.2014	Version:	4-1
freigegeben von:	Mehtap Celik		
Datum, Ort:	13.09.2018, Soest		
Unterschrift:	<i>M. Celik</i>		
Name:	Mehtap Celik		



Produktspezifikation

4. Nährwertangaben

100g des Produktes enthalten durchschnittlich:	
Energie	1824 kJ/436 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	34 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	0,43 g

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

5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen

Parameter	Durchschnittswert mit Toleranz*	Untersuchungsmethode
Wassergehalt	18 +/- 3 %	Infrarot-Trocknung
a _w – Wert	0,78+/- 0,05	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.

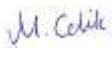
9. Lieferant

Kuchenmeister GmbH, Coesterweg 31, 59494 Soest, Deutschland

Dokument erstellt am:	15.05.2014	Version:	4-1
freigegeben von: Mehtap Celik			
Datum, Ort:	13.09.2018, Soest		
Unterschrift:	<i>M. Celik</i>		
Name:	Mehtap Celik		



Produktspezifikation

Dokument erstellt am:	15.05.2014	Version: 4-1
freigegeben von:	Mehtap Celik	
Datum, Ort:	13.09.2018, Soest	
Unterschrift:		
Name:	Mehtap Celik	

