

Produktspezifikation

1. Allgemeine Produktinformation

Artikelnummer:	9656
Artikelbezeichnung:	Marmor Kuchen 400g
Verkehrsbezeichnung:	Marmor-Rührkuchen mit 1 % fettarmem Kakaopulver und 10 % kakaohaltiger Fettglasur
Gewicht:	400g
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 Kastenkuchen mit dunkler Fettglasur überzogen. Im Anschnitt ist die Marmorierung der hellen und dunklen Krume sichtbar
Geschmack, Geruch:	Arttypisch nach Feiner Backware und Kakao
Konsistenz:	weich

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 (**Soja**); Säureregulator: Natriumacetate; Farbstoff: Beta-Carotin. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl).

Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.

Dokument erstellt am:	08.04.2022	Version:	4-2
freigegeben von: Daniel Mertens			
Datum, Ort:	Soest, 19.10.2022		
Unterschrift:			
Name:	S. Rinsche		



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

5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen

Parameter	Durchschnittswert mit Toleranz	Untersuchungsmethode
Wassergehalt	18,5 +/- 3 %	Infrarot-Trocknung
a _w – Wert	<0,79	Aqualab

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

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:	08.04.2022	Version:	4-2
freigegeben von: Daniel Mertens			
Datum, Ort:	Soest, 19.10.2022		
Unterschrift:			
Name:	S. Rinsche		

