

Produktspezifikation

1. Allgemeine Produktinformation

Artikelnummer:	8017
Artikelbezeichnung:	Mini Muffins Stracciatella 225g
Verkehrsbezeichnung:	Rührkuchen mit 11% Zartbitterschokoladenstückchen
Gewicht:	225g
Verpackungsmaterial / - system:	Teilbedruckter Beute
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:	Heller Rührteig mit Schokostückchen in kleiner Muffinform
Geschmack, Geruch:	Typisch nach Feiner Backware, leichte Vanillenote und Schokolade
Konsistenz:	weich

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

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Eier**, Rapsöl, Kakaomasse, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel: Glycerin; **Süßmolkenpulver**, Salz, Backtriebmittel: Diphosphate, Calciumphosphate, Natriumcarbonate; fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, natürliches Aroma, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (**Soja**); Säureregulator: Natriumacetate. **Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.**

Dokument erstellt am: 12.04.2022	Version: 4-2
freigegeben von: Daniel Mertens	
Datum, Ort:	09.05.2022, Soest
Unterschrift:	
Name:	Mehtap Celik-Ugurlu



Produktspezifikation

4. Nährwertangaben

100g des Produktes enthalten durchschnittlich:	
Energie	1821 kJ/ 436 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	26 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,2 g

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

5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen

Parameter	Durchschnittswert mit Toleranz*	Untersuchungsmethode
Wassergehalt	17 +/- 3%	Infrarot-Trocknung
a _w – Wert	0,76 +/- 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: 12.04.2022	Version: 4-2
freigegeben von: Daniel Mertens	
Datum, Ort:	09.05.2022, Soest
Unterschrift:	
Name:	Mehtap Celik-Ugurlu

