

## Produktspezifikation

### 1. Allgemeine Produktinformation

Artikelnummer:	9657
Artikelbezeichnung:	Stracciatella Kuchen 400g
Verkehrsbezeichnung:	Rührkuchen mit 5% Schokoladenstückchen
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. Im Anschnitt ist eine gleichmäßige Porung der hellen Masse und die dunklen Schokostückesichtbar.
Geschmack, Geruch:	Arttypisch nach Backware sowie Schokolade
Konsistenz:	weich

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

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Eier**, Palmfett\*, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaomasse, **Weizenstärke**, natürliches Aroma, Salz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (**Soja**); Säureregulator: Natriumacetate, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; 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:	09.05.2022, Soest		
Unterschrift:			
Name:	Mehtap Celik-Ugurlu		



## Produktspezifikation

### 4. Nährwertangaben

<b>100g des Produktes enthalten durchschnittlich:</b>	
Energie	1791 kJ /428 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	30 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,63 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	18 +/- 3 %	Infrarot-Trocknung
a <sub>w</sub> – Wert	<0,79	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:	08.04.2022	Version: 4-2
freigegeben von:	Daniel Mertens	
Datum, Ort:	09.05.2022, Soest	
Unterschrift:		
Name:	Mehtap Celik-Ugurlu	



## Produktspezifikation

Dokument erstellt am:	08.04.2022	Version:	4-2
freigegeben von:	Daniel Mertens		
Datum, Ort:	09.05.2022, Soest		
Unterschrift:			
Name:	Mehtap Celik-Ugurlu		

