

Produktspezifikation

1. Allgemeine Produktinformation

Artikelnummer:	2609
Artikelbezeichnung:	Mini Folienkuchen Marmor 35g
Verkehrsbezeichnung:	Marmor-Rührkuchen mit 2% fettarmem Kakaopulver, überzogen mit 17% Zartbitterschokolade und dekoriert mit 2,5% Vollmilchschokolade
Gewicht:	35 g
Verpackungsmaterial / - system:	Bedruckte Folie
Mindesthaltbarkeit ab Anlieferung:	70 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:	Mini Kuchen mit halbrunder Oberfläche, überzogen mit dunkler Schokolade und dekoriert mit Streifen aus heller Schokolade. Im Anschnitt ist die Marmorierung der hellen und dunklen Masse sichtbar.
Geschmack, Geruch:	Artypisch nach Backware sowie Kakao und Schokolade
Konsistenz:	weich

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

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten: Zucker, **Eier**, Palmfett*, **Weizenmehl**, Kakaomasse, **Weizenstärke**, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; Kakaobutter, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmes Kakaopulver, **Butterreinfett**, natürliches Aroma, **Magermilchpulver**, Salz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (**Soja**); Säureregulator: Natriumacetate. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl). **Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.**

Dokument erstellt am:	31.03.2022	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	1877 kJ/450 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	32 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,58 g

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

5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen

Parameter	Durchschnittswert mit Toleranz*	Untersuchungsmethode
Wassergehalt	18,5 +/- 3 %	Infrarot-Trocknung
a _w – Wert	<0,77	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:	31.03.2022	Version: 4-2
freigegeben von:	Daniel Mertens	
Datum, Ort:	09.05.2022, Soest	
Unterschrift:		
Name:	Mehtap Celik-Ugurlu	

