

Artikel: **15029**
Exq Snack Natur 70g 10er

 Hersteller: Karwendel Werke Huber GmbH & Co.KG
 Karwendelstraße 6-16
 86807 Buchloe / Allgäu

Version: 3

Gültig: 11.11.2021 - 14.04.2024

Allgemeine Angaben zum Artikel

Lebensmittelrechtlich verbindliche Verkehrsbezeichnung	Feiner Käsekuchen, Rührkuchen mit 31% Frischkäse
Verwendungszweck	Zum direkten Verzehr vorgesehen.
Ist der Artikel halal zertifiziert?	nein
GTIN-Nr. (ehem. EAN-Nummer) Einzelartikel	40193762
GTIN-Nr. (ehem. EAN-Nummer) Karton	4019300908608

Gentechnik

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen gemäß der VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Deklaration Zutaten (FERT)

Deklaration des Zutatenverzeichnisses gemäß aktuellem deutschen und europäischen Recht inkl. deklarationspflichtiger Allergene (Allergene in Großbuchstaben).

 Zutaten: FRISCHKÄSE Magerstufe, Zucker, VOLLEI, HÜHNEREIEIWEIß, Palmfett, BUTTERMILCH, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Stärke, Reisquellmehl, SÜßMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel E 420, E 422; Backtriebmittel E 500, E 450; Salz, Säureregulator E 262; Säuerungsmittel E 270; Emulgatoren E 471, E 475; natürliches Aroma.
 Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.
 Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.
 Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Sensorische Parameter

Aussehen	Länglicher Snack mit abgerundeten Ecken bestehend aus Kuchenmasse und Belag, gleichmäßig geformt, zur Mitte hin abgesenkt, glänzend, goldgelb, gebräunter Rand, feinporig
Geruch	balsamisch, typisch nach Käsekuchen, zitronig, vanillig, buttrig, frisch
Geschmack	Süß, zitronig, typisch nach Käsekuchen (vanillig, buttrig, nach Rührteig)
Gefüge / Konsistenz	Weich, saftig, formstabil

Nährwerte

Zur Berechnung der Nährwerte sind organische Säuren und Ballaststoffe einkalkuliert.

	pro 100 g
Energie kJ	1.265 kJ
Energie kcal	301 kcal
Fett	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	41,0 g
davon Zucker	29,0 g
Eiweiß	7,5 g
Salz (über Natrium)	0,50 g

Chemische und physikalische Kennzahlen

	Sollwert	min.	max.
Trockenmasse	62,5 %	61,0 %	64,0 %
Fett absolut	12,0 %	10,5 %	13,5 %
pH-Wert	5,30	5,00	5,60

Mikrobiologische Parameter

Enterobacteriaceae	< 100	KBE/g
Escherichia coli	< 100	KBE/g
Koagulase-positive Staphylococcen	< 100	KBE/g
Salmonellen	negativ	in 25g
Listeria monocytogenes	negativ	in 25g

Allergene

Die Angabe erfolgen gemäß der Kennzeichnungspflicht der EU-VO 1169/2011 Anhang II in der derzeit gültigen Fassung.

	im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (d.h. z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus erstellte Erzeugnisse)	ja	nein
Krebstiere und Muscheln, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	ja	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	ja	nein
Schalenfrüchte (d.h. z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss etc. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	nein	ja
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ² angegeben)	nein	nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein	nein

Ernährungsform

Das Produkt ist geeignet für:

eine vegetarische Ernährung	ja
eine vegane Ernährung	nein

Haltbarkeit/Lagerung

Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag	56	Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	21	Tage
Lagertemperatur	6 - 8 °C	

Verpackung/Anlieferform

Nennfüllmenge	70 g
Primär Verpackung / Recycling Code	Verbundfolie aus Polyamid-Polyethylen-Polyamid
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	ja

Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht den einschlägigen EU - sowie deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in ihrer jeweils gültigen Fassung. Die spezifizierten Angaben sind den üblichen produkttechnischen und natürlichen Schwankungen unterworfen.

Dieses Dokument ist EDV-technisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt vorherige Druckversionen.