



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 91

Marmorkuchen 400g KT6

gültig ab:  
23.09.2022

<b>Artikelnummer:</b>	10028	<b>Füllmenge [g]:</b>	400
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Rührkuchen		
<b>Produktbeschreibung:</b>	Rührkuchen in Blockform mit klassischer Marmorierung.		
<b>Zutatenliste (gemäß LMIV):</b>	WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, VOLLEI, Feuchthaltemittel (Glycerin, Sorbit), 1% fettarmes Kakaopulver, SÜSSMOLKENPULVER, Stärke (enthält WEIZEN), WEIZENQUELLSTÄRKE, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumsulfat), Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.		
<b>Zertifizierte Rohstoffe:</b>	Fairtrade MB zertifizierter Kakao		
<b>Verbraucherinfo:</b>	Das Produkt ist sofort ohne weitere Zubereitung zum Verzehr geeignet. Das Produkt ist kein diätetisches Nahrungsmittel und für Diabetiker nur nach Rücksprache mit einem Arzt geeignet.		
<b>Produktzustand:</b>	Die Herstellung erfolgt durch HACCP-Analyse gesichert entsprechend GMP, Risiken sind während des Fertigungsprozesses kontrolliert. Das Produkt wird während des Backprozesses über einen Zeitraum von mehr als 20 Min. über 72°C erhitzt und erreicht eine Kerntemperatur von über 90°C. Es ist vollständig durcherhitzt. Die Lagerung beim Konsumenten erfolgt unter den Bedingungen üblichen Raumklimas. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt bis zum Ablauf des aufgedruckten MHD uneingeschränkt genießbar.		
<b>Transport- und Lagerbedingungen:</b>	Bitte vor Wärme schützen und trocken lagern.		
<b>Verzehrshinweis</b>	Nach dem Öffnen alsbald aufbrauchen.		

## Nährwerte pro 100g (bezogen auf das Endprodukt berechnet):

<b>Energie [kJ]:</b>	1757	<b>Energie [kcal]:</b>	420
<b>Eiweiß:</b>	6,1		
<b>Kohlenhydrate:</b>	51	<b>davon Zucker:</b>	24
<b>Fett:</b>	21	<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	2,1
<b>Ballaststoffe:</b>			
<b>Salz:</b>	0,68		

## Logistische Daten:

<b>EAN Stück:</b>	9002287017246	<b>Stück/Karton:</b>	6
<b>EAN Karton:</b>	9002287100269	<b>Karton/Palette:</b>	120
<b>EAN Palette:</b>	9002287200266	<b>Stück/Palette:</b>	720
<b>Abmessung L/B/H [cm]:</b>	16,00/ 11,00/ 6,00	<b>MHD Garantie [Tage]:</b>	35
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Karton Wellpappe unbedruckt Etikett Papier Offset Folie BOPP 35 my unbedruckt Etikett Papier Flexo		

geprüft am: 23.09.2022	geprüft von: Velibor Krejic	freigegeben am: 23.09.2022	freigegeben von: Velibor Krejic	Seite 1/2
---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-----------



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 91

Marmorkuchen 400g KT6

gültig ab:  
23.09.2022

<b>Spurenverweis:</b>	Kann Spuren von Mandel, Haselnuss, Walnuss und Sojaerzeugnissen enthalten.
<b>Allergene:</b>	<p>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse: als Inhaltsstoff</p> <p>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: als Inhaltsstoff</p> <p>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse: als Inhaltsstoff</p> <p>Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Schalenfrüchte: in Spuren</p> <p>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p> <p>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse: in Spuren</p> <p>Schwefeldioxid und Sulfite: kein Vorkommen</p> <p>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse: kein Vorkommen</p>
<b>Chem./Phys. Eigenschaften</b>	<p>Transfettgehalt &lt; 1%</p> <p>Emulgatoren rein pflanzlich</p>
<b>Mikrobiologie [KBE/g]:</b>	<p>Entspricht den Vorgaben der DGHM Richt- und Warnwerte für Backwaren</p> <p>Gesamtkeimzahl: &lt;10<sup>6</sup></p> <p>Enterobacteriaceae: &lt;10<sup>3</sup></p> <p>E Coli: &lt;10<sup>1</sup></p> <p>Koag. Positive Staphylokokken: &lt;10<sup>2</sup></p> <p>Hefen: &lt;10<sup>4</sup></p> <p>Schimmel: &lt;10<sup>4</sup></p> <p>Salmonellea spp: nicht nachweisbar in 25g</p>

<b>HACCP:</b>	Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger Bestandteil unseres QM-Systems. Anhand der HACCP Analyse wurden die CCP's (Kritischen Kontrollpunkte) und CP's Kontrollpunkte festgelegt und mit den entsprechenden Kontrollmaßnahmen hinterlegt. An allen Verpackungsmaschinen befindet sich zur Fremdmaterialdetektion entweder ein Metalldetektor oder ein Röntgengerät (CCP1 (Metalldetektor) & CCP 2 (Röntgengerät)).
<b>GVO:</b>	Das Produkt entspricht hinsichtlich der Kennzeichnung der EU VO 1829/2003 und 1830 /2003.
Das Produkt entspricht den in der EU und in Österreich gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.	

geprüft am: 23.09.2022	geprüft von: Velibor Krejic	freigegeben am: 23.09.2022	freigegeben von: Velibor Krejic	Seite 2/2
---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-----------