



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 49

Kakaoroulade 300g ST5

gültig ab:  
18.11.2022

<b>Artikelnummer:</b>	11579	<b>Füllmenge [g]:</b>	300
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Rührkuchen mit 36% Kakaocremefüllung		
<b>Produktbeschreibung:</b>	Gerollter Rührkuchen gefüllt mit Kakaocreme. Dekoriert mit einer Kakaoglasur.		
<b>Zutatenliste (gemäß LMIV):</b>	WEIZENMEHL, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), VOLLEI*, Dextrose, Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, 2% fettarmes Kakaopulver, Feuchthaltemittel: Sorbit, LAKTOSE, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren), Stärke, kakaohaltige Fettglasur [Zucker, Pflanzenöl ganz gehärtet (Kokos, Raps), fettarmes Kakaopulver, LAKTOSE, Emulgator: Lecithine**], Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumsulfat), Speisesalz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Verdickungsmittel: Xanthan, Aromen, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat. (*aus Bodenhaltung **aus Sonnenblume)		
<b>Zertifizierte Rohstoffe:</b>	Fairtrade MB zertifizierter Kakao RSPO MB		
<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. Der Teig wird während des Backprozesses über einen Zeitraum von mehr als 6 Min. über 72°C erhitzt und erreicht eine Kerntemperatur von über 90°C. Der Teig ist vollständig durcherhitzt. Die Füllcreme ist konserviert. Die Glasurmasse wird auf über 40°C erwärmt und ist auf Grund des hohen Fett- und Zuckergehaltes mikrobiologisch stabil. 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>	1.662	<b>Energie [kcal]:</b>	395
<b>Eiweiß:</b>	4,4		
<b>Kohlenhydrate:</b>	62	<b>davon Zucker:</b>	37
<b>Fett:</b>	15	<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	9,0
<b>Ballaststoffe:</b>			
<b>Salz:</b>	0,61		

## Logistische Daten:

<b>EAN Stück:</b>	9002287005120	<b>Stück/Karton:</b>	5
<b>EAN Karton:</b>	9002287115799	<b>Karton/Palette:</b>	88
geprüft am: 18.11.2022	geprüft von: Tatjana Krusic	freigegeben am: 18.11.2022	freigegeben von: Tatjana Krusic
			Seite 1/2



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 49

Kakaoroulade 300g ST5

gültig ab:  
18.11.2022

<b>EAN Palette:</b>	9002287215796	<b>Stück/Palette:</b>	440
<b>Abmessung L/B/H [cm]:</b>	21,00/ 7,00/ 5,00	<b>MHD Garantie [Tage]:</b>	38
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Karton Wellpappe unbedruckt Folie BOPP 35 my unbedruckt Karton Wellpappe Flexo Untersetter Papier Offset Etikett Papier Offset		

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

<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: 18.11.2022	geprüft von: Tatjana Krusic	freigegeben am: 18.11.2022	freigegeben von: Tatjana Krusic	Seite 2/2
---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-----------