



PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 58

Marillenroulade 300g ST5

gültig ab:
11.10.2022

Artikelnummer:	11671	Füllmenge [g]:	300
Verkehrsbezeichnung:	Rührkuchen mit 37% Marillenfruchtzubereitung		
Produktbeschreibung:	Gerollter Rührkuchen gefüllt mit Marillenmarmelade. Dekoriert mit einer Kakaoglasur.		
Zutatenliste (gemäß LMIV):	37% Marillenfruchtzubereitung (Glukose-Fruktosesirup, 40% Marillen*, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aroma), WEIZENMEHL, Zucker, VOLLEI**, Feuchthaltemittel (Sorbit, Glycerin), Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren), Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, LAKTOSE, Glukosesirup, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumsulfat), kakaohaltige Fettglasur [Zucker, Pflanzenöl ganz gehärtet (Kokos, Raps), fettarmes Kakaopulver, LAKTOSE, Emulgator: Lecithine***], Speisesalz, Aroma, Säureregulator: Natriumdiacetat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Verdickungsmittel: Xanthan. (*bezogen auf die Fruchtzubereitung **aus Bodenhaltung ***aus Sonnenblume)		
Zertifizierte Rohstoffe:	RSPO MB		
Verbraucherinfo:	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.		
Produktzustand:	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 Fruchtfülle ist konserviert. Die Lagerung beim Konsumenten erfolgt unter den Bedingungen üblichen Raumklimas. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt bis zum Ablauf des aufgedruckten MHD uneingeschränkt genießbar.		
Transport- und Lagerbedingungen:	Bitte vor Wärme schützen und trocken lagern.		
Verzehrshinweis	Nach dem Öffnen alsbald aufbrauchen.		

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

Energie [kJ]:	1.218	Energie [kcal]:	288
Eiweiß:	3,9		
Kohlenhydrate:	63	davon Zucker:	34
Fett:	1,8	davon gesättigte Fettsäuren:	0,6
Ballaststoffe:			
Salz:	0,58		

geprüft am: 11.10.2022	geprüft von: Tatjana Krusic	freigegeben am: 11.10.2022	freigegeben von: Tatjana Krusic	Seite 1/2
---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-----------



PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 58

Marillenroulade 300g ST5

gültig ab:
11.10.2022

Logistische Daten:

EAN Stück:	9002287005106	Stück/Karton:	5
EAN Karton:	9002287116710	Karton/Palette:	88
EAN Palette:	9002287216717	Stück/Palette:	440
Abmessung L/B/H [cm]:	21,00/ 7,00/ 5,00	MHD Garantie [Tage]:	38
Verpackungsmaterial:	Karton Wellpappe unbedruckt Folie BOPP 35 my unbedruckt Karton Wellpappe Flexo Untersetzer Papier Offset Etikett Papier Offset		

Spurenverweis:	Kann Spuren von Mandel, Haselnuss, Walnuss und Sojaerzeugnissen enthalten.
Allergene:	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
Chem./Phys. Eigenschaften	Transfettgehalt < 1% Emulgatoren rein pflanzlich
Mikrobiologie [KBE/g]:	Entspricht den Vorgaben der DGHM Richt- und Warnwerte für Backwaren Gesamtkeimzahl: <10 ⁶ Enterobacteriaceae: <10 ³ E Coli: <10 ¹ Koag. Positive Staphylokokken: <10 ² Hefen: <10 ⁴ Schimmel: <10 ⁴ Salmonella spp: nicht nachweisbar in 25g

HACCP:	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).
GVO:	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: 11.10.2022	geprüft von: Tatjana Krusic	freigegeben am: 11.10.2022	freigegeben von: Tatjana Krusic	Seite 2/2
---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-----------