Jono DER KUCHENBÄCKER

PRODUKTSPEZIFIKATION

gültig ab: 30.11.2022

Version: 59

Erdbeerroulade 300g ST5

| Artikelnummer: | 11576 | Füllmenge [g]: | 300 | | |
|----------------------|---|--|------------------------|--|--|
| Verkehrsbezeichnung: | Rührkuchen mit 18% Erdk | eerfruchtzubereitung und | 18% Cremefüllung | | |
| Produktbeschreibung: | Gerollter Rührkuchen gefüllt mit Erdbeerfruchtzubereitung und Creme. | | | | |
| | Dekoriert mit einer Kakaoglasur. | | | | |
| Zutatenliste | WEIZENMEHL, 18% Erdbeerfruchtzubereitung [Zucker, Glukosesirup, 16% | | | | |
| (gemäß LMIV): | Erdbeerpüree aus Erdbeerpüreekonzentrat*, 14% Erdbeeren*, | | | | |
| | Säuerungsmittel: Citronensäure, Geliermittel: Pektine, Konzentrate** | | | | |
| | | (Holunderbeere, schwarze Johannisbeere), Aroma, modifizierte Stärke, | | | |
| | _ | ımsorbat, Antioxidationsmi | | | |
| | | se-Fruktosesirup, pflanzlich | | | |
| | • | tel (Sorbit, Glycerin), Wasse | · · | | |
| | | KTOSE, Emulgatoren (Mond | <u> </u> | | |
| | | nglycolester von Speisefett | | | |
| | _ | enöl ganz gehärtet (Kokos, | | | |
| | Kakaopulver, LAKTOSE, Emulgator: Lecithine****], Backtriebmittel | | | | |
| | (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumsulfat), Glukosesirup, Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Speisesalz, Aromen, | | | | |
| | Säureregulator: Natriumdiacetat, Verdickungsmittel: Xanthan, | | | | |
| | Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.(*färbendes Lebensmittel **bezogen auf | | | | |
| | die Fruchtzubereitung ***aus Bodenhaltung ****aus Sonnenblume) | | | | |
| Zertifizierte | Fairtrade MB zertifizierter Kakao | | | | |
| 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 A | rzt geeignet. | | | |
| Produktzustand: | Die Herstellung erfolgt du | rch HACCP-Analyse gesiche | ert entsprechend GMP, | | |
| | Risiken sind während des | Fertigungsprozesses kontro | olliert. Der Teig wird | | |
| | | es über einen Zeitraum vor | | | |
| | | eine Kerntemperatur von ü | _ | | |
| | vollständig durcherhitzt. Die Füllcreme und Fruchtfülle sind 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. | | | | |
| Transport- und | Bitte vor Wärme schützer | | | | |
| Lagerbedingungen: | Ditte voi vvaiille schulzer | i unu trocken lagerii. | | | |
| | Nach dam Öffman alabald | aufbrauch an | | | |
| Verzehrshinweis | Nach dem Öffnen alsbald aufbrauchen. | | | | |

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

| Energie [kJ]: | | 1391 | | Energie [kcal]: | 330 | |
|---------------|--------------|------|---------------------------------|-----------------|--------|-----------|
| Eiweiß: | | 4,3 | | | | |
| Kohlenhydra | te: | 61 | | davon Zucker: | 41 | |
| Fett: | | 6,9 | davon gesättigte Fettsäuren: 3, | | 3,9 | |
| geprüft am: | geprüft von: | | freigegeben am: | freigegebe | n von: | Seite 1/3 |
| 30.11.2022 | Tatjana Krus | ic | 30.11.2022 | Tatjana K | rusic | |

Jono DER KUCHENBÄCKER

PRODUKTSPEZIFIKATION

Erdbeerroulade 300g ST5

Version: 59 gültig ab:

30.11.2022

| Ballaststoffe: | |
|----------------|------|
| Salz: | 0,74 |

Logistische Daten:

| EAN Stück: | 9002287005137 | Stück/Karton: | 5 |
|-----------------------|---|-----------------|-----|
| EAN Karton: | 9002287115768 | Karton/Palette: | 88 |
| EAN Palette: | 9002287215765 | 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 Etikett Papier Offset Untersetzer 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. | Transfettgehalt < 1% | | |
| Eigenschaften | Emulgatoren rein pflanzlich | | |
| Mikrobiologie | Entspricht den Vorgaben der DGHM Richt- und Warnwerte für Backwaren | | |
| [KBE/g]: | | | |
| | Gesamtkeimzahl: <10 ⁶ | | |
| | Enterobakteriaceae: <10 ³ | | |
| | E Coli: <10 ¹ | | |
| | Koag. Positive Staphylokokken: <10 ² | | |
| | Hefen: <10 ⁴ | | |
| | Schimmel: <10 ⁴ | | |
| | Salmonellea 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 |

| geprüft am: | geprüft von: | freigegeben am: | freigegeben von: | Seite 2/3 |
|-------------|----------------|-----------------|------------------|-----------|
| 30.11.2022 | Tatjana Krusic | 30.11.2022 | Tatjana Krusic | |
| | | | | |



PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 59

Erdbeerroulade 300g ST5

gültig ab: 30.11.2022

| | 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. | | |