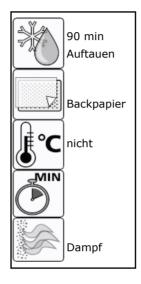


1. Produktbeschreibung

Beschreibung

Backanleitung



Labels

Lagerbedingung Tiefgekühlt lagern bei -18°C

Haltbarkeit ab Produktion 12 Mon Haltbarkeit ab Auslieferung 1 Mon

min.

2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

Optik ringförmiges Siedegebäck, dekoriert mit heller Fettglasur und bunten Zuckerstreuseln

Geruch typisch nach frischem Siedegebäck und Vanille, frei von Fremd- und Fehlgeschmack

Geschmack süss, typisch nach frischem Siedegebäck und Vanille, frei von Fremd- und Fehlgeschmack.

Verkaufseinheit Karton Einzelstückgewicht

70 g **EAN Code** 7640148737807 Stück pro Verkaufseinheit 48 Stk Verpackungsgrösse (LxBxH) 0.398 m x 0.296 m x 0.162 m Verpackungsvolumen Einheiten pro Palettenlage 8 Ktn 0.00 m³ Verpackungsgewicht Lagen pro Palette 11 Lag 3.76 kg 1.932 m **Palettenhöhe** 88 Ktn **Einheiten pro Palette** 351 kg **Palettengewicht**





3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung

Fertiggebackenes Siedegebäck aus Hefeteig mit Creme-Füllung mit Vanillegeschmack, dekoriert mit Glasur und Zuckerstreuseln, tiefgefroren.

Zutaten

Teig (62%): **Weizenmehl**, pflanzliche Fette [Palm], Wasser, Dextrose, Hefe, Zucker, **Sojamehl**, Salz, pflanzliche Öle [Raps], Emulgator [Monound Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Monound Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren], Backtriebmittel [Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat], **Magermilchpulver**, Molkenerzeugnis [**Milch**]. Füllung (25.5%): Glukosesirup, Wasser, Zucker, Dextrose, pflanzliche Fette [Palm], **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel [Pektin, Natriumalginat], modifizierte Stärke, Farbstoff [Carotine, Titandioxid], Aromen, Konservierungsstoff [Kaliumsorbat], Salz, extrahierte Vanillesamen.

Dekoration (2.5%): Zucker, **Weizenstärke**, Shea Fett, Palmfett, Emulgator [Rapslecithin], Überzugsmittel [Schellack, Gummi arabicum], Farbstoff [Kurkumin, Betanin, Paprika-Extrakt].

Allergene	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	Х			Glutenhaltiges Getreide [Weizen]
Milch (einschliesslich Lactose)	Х			Milch einschliesslich Lactose
Soja	Х			Sojalecithin
Eier			Х	
Fische		Х		
Krebstiere		Х		
Erdnüsse		Х		
weitere Nüsse			Х	
Sesam		Х		
Sellerie		Х		
Senf		X		
Sulfit		Х		
Mandeln		X		
Weichtiere		X		
Lupinen		Х		
Haselnüsse		X		
Walnüsse		X		
Pistazien		Х		
Macadamianüsse		Х		





4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge		
Energie	1'678 kJ / 401 kcal	1'678 kJ / 401 kcal	20.0		
Fett davon:	22.00 g	22.00 g			
- gesättigte Fettsäuren	11.50 g	11.50 g			
Kohlenhydrat davon:	46.00 g	46.00 g			
- Zucker	24.00 g	24.00 g			
Ballaststoffe	0.00 g	0.00 g			
Eiweiss / Protein	4.80 g	4.80 g			
Salz	0.90 g	0.90 g			
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)					

Ist das Produkt...

ovo-lacto-vegetarisch?
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig

ovo-vegetarisch?
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig

lacto-vegetarisch?
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig

vegan?
Keine Zutaten tierischer Herkunft

Nein





5. Mikrobiologie

Grundlage sind die mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

DGHM Gruppe 6: für durchgebackene Tiefkühl-Backwaren mit und ohne Füllung (bestimmungsgemäß verzehrsfertig ohne Erhitzen) (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	
Salmonellen		n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ¹	1x10 ²
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²
Listeria monocytogenes ^{a)}		1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 ²	

6. Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand der Chargennummer gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

7. Verpackungsmaterial

Die verwendete Verpackung der Produkte ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

8. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden. (einschl. Zusatzstoffe und Aromen)

9. Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

10. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrecht in der aktuell gültigen Version entspricht.

Diese Dokument ist elektronisch erzeugt und ohne Unterschrift gültig.

