

<b>Artikel</b>	<b>KAKAO-KUCHENROLLE 400G KUCHENMEISTER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Kuchenmeister</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>54000009</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kakao-Rührkuchen-Rolle mit 35% Creme mit Vanillegeschmack, dekoriert mit 1% weißer Fettglasur</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 400
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	teilbedruckte Folie
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Kuchenmeister GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 5 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl und trocken lagern (16-22 °C), vor Sonne u. Gerüchen schützen
<b>Zutatenliste</b>	Zucker, WEIZENMEHL, Palmfett*, Glukose-Fruktose-Sirup, EIER, 1,5% fettarmes Kakaopulver, Dextrose, Feuchthaltemittel: Glycerin, Sorbit; Rapsöl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; ganz gehärtetes Palmfett*, Säureregulatoren: Natriumacetate, Citronensäure; Salz, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, MILCHEIWEISS. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1773 / 423
<b>Fett</b>	
gesamt	20,00
gesättigte Fettsäuren	8,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	56,00

davon Zucker	37,00
<b>Eiweiß</b>	4,60
<b>Salz</b>	0,65

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Ei
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Milcheiweiß
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
--	---

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
--	---

## Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen	x	
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat	x	
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x

## Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x

### Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

### Zubereitungshinweis

verzehrfertig

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	locker gebackene dunkle Gebäckrolle und heller Cremeauflage, dekoriert mit Streifen aus weißer Fettglasur
Geruch	arttypisch, aromatisch nach Gebäck, Kakao und Vanille
Geschmack	arttypisch, aromatisch nach Gebäck, Kakao und Vanille
Konsistenz	weich

### Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 <sup>5</sup> / g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> / g
Hefen (KbE/g)	< 10 <sup>3</sup> / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n./25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 <sup>3</sup> / g