

<b>Artikel</b>	<b>MARMORKUCHEN 6x400G KUCHENMEISTER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Kuchenmeister</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>54000010</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Marmor-Rührkuchen mit 1 % fettarmem Kakaopulver und 10 % kakaohaltiger Fettglasur</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 400
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	bedruckte Foilenpackung
<b>Verpackungsmaterial</b>	unter Schutzatmosphäre verpackt
<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
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl und trocken lagern (16-22 °C), vor Sonne u. Gerüchen schützen
<b>Zutatenliste</b>	Zucker, EIER, WEIZENMEHL, Palmfett*, Weizenstärke, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; ganz gehärtetes Palmfett*, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmes Kakaopulver, Salz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; natürliches Aroma, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Lecithine; Säureregulator: Natriumacetate; Farbstoff: Beta-Carotin. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten 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>	824 / 436
<b>Fett</b>	
gesamt	22,00
gesättigte Fettsäuren	12,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	56,00
davon Zucker	34,00
<b>Eiweiß</b>	4,50

**Salz** 0,43

## 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	
<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	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X

Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
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	Trapezförmiger Kuchen, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur. Im Anschnitt ist eine gleichmäßige Porung der hellen und dunklen Masse sichtbar.
Geruch	arttypisch nach Backware sowie Kakao
Geschmack	arttypisch nach Backware sowie Kakao
Konsistenz	arttypisch, soft

**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