

Artikel	MARMORKUCHEN RODON 400G KUCHENMEISTER
Marke (Eigenmarke)	Kuchenmeister
Artikelnummer	54000012
Artikelbeschreibung	Marmor-Rührkuchen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 400
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	teilbedruckte Folie
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Kuchenmeister GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	trocken, geruchsfrei, lichtgeschützt, vor Wärme geschützt lagern (16-22 °C)
Zutatenliste	Zucker, WEIZENMEHL, EIER, Palmfett*, WEIZENSTÄRKE, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; Glukose-Fruktose-Sirup, 1,5% fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumacetate; natürliches Aroma. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl). Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1733 / 413
Fett	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	8,20
Kohlenhydrate	
gesamt	59,00
davon Zucker	32,00
Eiweiß	4,90
Salz	1,20

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Ei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		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
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Ringförmiger Rührkuchen aus heller und dunkler Backmasse. Im Anschnitt sowie von oben ist die Marmorierung deutlich sichtbar.
Geruch	arttypisch, aromatisch nach Backware und Kakao
Geschmack	arttypisch, aromatisch nach Backware und Kakao
Konsistenz	weich
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 ⁵ /g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 ² /g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 ² /g
Hefen (KbE/g)	< 10 ³ /g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	