

<b>Artikel</b>	<b>ZITRONENKUCHEN 8x400G KUCHENMEISTER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>54000016</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Rührkuchen mit Zitronengeschmack und 10% kakaohaltiger Fettglasur</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	8x400g
<b>Direktverpackung</b>	bedruckte 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>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken lagern, vor Wärme schützen (16 bis 22 °C). Frei von Fremdgeruch lagern.
<b>Zutatenliste</b>	Zucker, Eier, Weizenmehl, Palmfett*, Weizenstärke, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; ganz gehärtetes Palmfett*, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmes Kakaopulver, Zitronenschalenöl, Limettenschalenöl, Salz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Lecithine; Säureregulator: Natriumacetate, Farbstoff: Beta-Carotin. (*zertifiziertes nachhaltiges Palmöl). Dieses Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1822 / 436
<b>Fett</b>	
gesamt	23,00
gesättigte Fettsäuren	13,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	53,00
davon Zucker	33,00
<b>Eiweiß</b>	5,00
<b>Salz</b>	0,45

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Eier
<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 Erzeugnisse</b>		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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat	X	
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X

Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>ist Formfleisch</b>		x
<b>ist Formfisch</b>		x
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
<b>Tiefkühlprodukt</b>		x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</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
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	Trapezförmiger Kuchen, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur. Im Anschnitt ist eine gleichmäßige Porung der hellen Masse sichtbar.	
Geruch	arttypisch nach Backware sowie Kakao und Zitrone	
Geschmack	arttypisch nach Backware sowie Kakao und Zitrone	
Konsistenz	arttypisch, soft	
<b>Mikrobiologische Daten</b>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)		
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)		

---

Schimmelpilze (KbE/g)

---

**Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml**

---

**Ballaststoffe in g**

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**