

| | |
|--|--|
| Artikel | ZITRONENKUCHEN 60x400G KUCHENMEISTER |
| Marke (Eigenmarke) | Kuchenmeister |
| Artikelnummer | 54000019 |
| Artikelbeschreibung | Rührkuchen mit Zitronengeschmack und 10% kakaohaltiger Fettglasur |
| Abpackung / Nettogewicht | 60 x 400 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | bedruckte Foilenpackung |
| Verpackungsmaterial | unter Schutzatmosphäre verpackt |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung 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 |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | kühl und trocken lagern (16-22 °C), vor Sonne u. Gerüchen schützen |
| Zutatenliste | 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. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten. *zertifiziertes nachhaltiges Palmöl |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1822 / 436 |
| Fett | |
| gesamt | 23,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 13,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 53,00 |
| davon Zucker | 53,00 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 5,00 |
| Salz | 0,45 |

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 |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| Halal | | X |

| | |
|-------------------------------|---|
| Koscher | x |
| Vegan | x |
| vegetarisch | x |
| lactosefrei | x |
| glutenfrei | x |
| gentechnisch verändert | 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 | 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 |

Mikrobiologische Daten

§ 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) | < 10 ³ /g |