

<b>Artikel</b>	<b>KUCHEN SCHOKO 6x400G KUCHENMEISTER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>54000020</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schoko-Rührkuchen mit 2,5% fettarmen Kakaopulver, 2,5% Schokoladenstückchen und 10% kakaohaltiger Fettglasur</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 400
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Folie bedruckt
<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 - Inverkehrbringer: Weihe GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	Über LP zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken bei Raumtemperatur lagern
<b>Zutatenliste</b>	Zucker, Eier, Weizenmehl, Palmfett*, Feuchthaltemittel: Sorbit, Glycerin; Weizenstärke, ganz gehärtetes Palmfett*, fettarmes Kakaopulver, Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaomasse, natürliches Aroma, Salz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Lecithine; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Säureregulator: Natriumacetate. (*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: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1698 / 406
<b>Fett</b>	
gesamt	20,00
gesättigte Fettsäuren	11,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	52,00
davon Zucker	33,00

<b>Eiweiß</b>	5,00
<b>Salz</b>	0,50

## 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 SO2</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	

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
<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	trapezförmiger Kuchen, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur. Im Anschnitt eine gleichmäßige Porung der dunklen Masse, sowie die gleichmäßige Verteilung der Schokostückchen sichtbar
Geruch	arttypisch nach Backware und Schokostückchen
Geschmack	arttypisch nach Backware und Schokostückchen
Konsistenz	arttypisch, soft

### Mikrobiologische Daten

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)	