

Artikel	ZITRONENKUCHENSCH. 90x25G KUCHENMEIST
Marke (Eigenmarke)	Kuchenmeister
Artikelnummer	54000021
Artikelbeschreibung	Rührkuchen-Scheibe mit Zitronengeschmack
Abpackung / Nettogewicht	90 x 25
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	teilbedruckte Folienpackung
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
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; Rapsöl, Reismehl, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zitronenschalenöl, Limettenschalenöl, Salz, natürliches Aroma, Säureregulator: Natriumacetate. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten. *zertifiziertes nachhaltiges Palmöl
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1776 / 424
Fett	
gesamt	19,00
gesättigte Fettsäuren	6,90
Kohlenhydrate	
gesamt	61,00
davon Zucker	32,00
Eiweiß	4,50
Salz	0,95

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	Viereckige Kuchenscheibe aus heller Masse. Im Anschnitt ist eine gleichmäßige Porung und eine helle Krume sichtbar.
Geruch	arttypisch nach Backware und Zitrone
Geschmack	arttypisch nach Backware 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./25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 ³ / g