

Artikel	CHRISTSTOLLEN 750G ST. KUCHENMEISTER
Marke (Eigenmarke)	Kuchenmeister
Artikelnummer	54002117
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Christstollen

Abpackung / Nettogewicht	1 x 750
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 7 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl und trocken lagern (16-22 °C), vor Sonne u. Gerüchen schützen
Zutatenliste	WEIZENMEHL, 27% Rosinen, Palmfett*, Wasser, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Rapsöl, Orangenschalen, Zitronenschalen, Feuchthaltemittel: Sorbit; Hefe, WEIZENSTÄRKE, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; natürliches Aroma, Salz, ganz gehärtetes Palmfett*. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Ei und Milchprodukten enthalten. *zertifiziertes nachhaltiges Palmöl

<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1630 / 388
Fett	
gesamt	15,00
gesättigte Fettsäuren	7,00
Kohlenhydrate	
gesamt	58,00
davon Zucker	33,00
Eiweiß	4,40
Salz	0,38

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
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
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	Hefeteig in klassischer Stollenform, Oberfläche mit Dekorpuder bestäubt, im Anschnitt sind die Trockenfrüchte sichtbar
Geruch	arttypisch, abgerundet nach Trockenfrüchten
Geschmack	arttypisch, abgerundet nach Trockenfrüchten
Konsistenz	weich

Mikrobiologische Daten

	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. < 10 ⁵ /g
Escherichia coli (KbE/g)	max. < 10 ² /g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. < 10 ² /g
Hefen (KbE/g)	max. < 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)	max. < 10 ³ /g