

Artikel	TK MUFFIN TRIPLE SCHOKO 36x112G VANDEM
Marke (Eigenmarke)	My Originals
Artikelnummer	65006076
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	gebackener runder Kuchen, Kakao (3%) Muffin mit Schokoladensplitter (5%) mit Schokoladen(4%)füllung(11%), dekoriert mit Streuseln (5%), gebrauchsfertig, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	36 x 112
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Plastiktray
Verpackungsmaterial	PET/PE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Vandemoortele Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Zucker, Mehl (WEIZEN, WEIZENMALZ), Rapsöl, Ei, fettarmes Kakaopulver, Wasser, Stabilisator: E422 Glycerin, E415 Xanthan; Kakaomasse, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Wasser, Schokoladenpulver (SOJA, MILCH), Stärke (WEIZEN), Dextrose, Salz, natürliches Aroma, WEIZENPROTEINE, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, konzentrierte BUTTER (< 0,5%), Kakaobutter, Emulgator: E322 SOJALECITHINE, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; natürliches Vanillearoma, Feuchthaltemittel: E422 Glycerin; Konservierungsstoff: E202 Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure. Kann Spuren von Hasel-, Wal- und Pekannüssen und Sesam enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1846 / 442

Fett	
gesamt	23,00
gesättigte Fettsäuren	4,20
Kohlenhydrate	
gesamt	51,00
davon Zucker	30,00
Eiweiß	5,60
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, Weizenmalz, 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		Milcherzeugnisse
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 SO ₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Schokoladenpulver (mit Soja), Sojalecithin
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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	Die Produkte 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen. Nach dem Auftauen, Produkte bei Raumtemperatur lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
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)