

Artikel	TK MUFFIN DOUBLE CHOC "LOTUS" 48x135G
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65006099
Artikelbeschreibung	Muffin (kakaohaltiger Rührkuchen) gefüllt mit Schokolade, fertig gebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	48 x 135
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tray (enthält 12 Stück)
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Trays à 12 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Zucker, WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Eisen, Nicotinsäureamid, Thiamin), FLÜSSIGEI aus Bodenhaltung, pflanzliches Öl ungehärtet (Raps), 7,5% Schokoladenstücke (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: E322 SOJALECITHIN; natürliches Vanillearoma), Wasser, 4,9% Kakaopulver, 3,5% BUTTERMILCH, 2% Milkschokoladenstückchen (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: E322 SOJALECITHIN; natürliches Vanillearoma), Backtriebmittel: E501 Kaliumcarbonate, E450 Diphosphat, E 341 Calciumphosphate; MILCHPROTEIN, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Emulgatoren: E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisator: E415 Xanthan; WEIZENGLUTEN, natürliche Aromen, Säureregulator: E330 Citronensäure,
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1615 / 390
Fett	
gesamt	18,50

gesättigte Fettsäuren	3,60
Kohlenhydrate	
gesamt	48,70
davon Zucker	32,00
Eiweiß	6,00
Salz	0,82

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Flüssigei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke, Weizengluten
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		Buttermilch, Vollmilchpulver, Milchprotein
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		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
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	Bei Raumtemperatur ca. 120 Minuten auftauen lassen. Im Anschluss direkt verzehrfertig.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	100 KbE/g