

Artikel	TK KAROTT.-KUPPELKUCHEN 1,38KG VANDEMOOR
Marke (Eigenmarke)	My Originals
Artikelnummer	65006101
Artikelbeschreibung	runder Karottenkuchen (8% Karotten) mit Frischkäsefüllung (6,5%) und überzogen mit Frischkäsetopping (19,5%), dekoriert mit Walnüssen (1%), gebrauchsfertig, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1,380
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Wellpappe
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 (enthält 3 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Kokos, Sonnenblumen), Mehl (WEIZEN), Ei, DOPPELRAHMFRISCHKÄSE (10%), Karotten, Glukosesirup, WALNÜSSE, Wasser, Backtriebmittel: E450i Dinatriumdiphosphat, E500ii atriumhydrogencarbonate; Zimt, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat; modifizierte Stärke, Salz, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E415 Xanthan, E410 Johannisbrotkernmehl; Enzyme. Hergestellt in einem Betrieb, in dem weitere Schalenfrüchte und Soja verarbeitet werden. Produkt kann Schalen enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1714 / 411
Fett	
gesamt	27,00
gesättigte Fettsäuren	6,20

Kohlenhydrate	
gesamt	38,00
davon Zucker	24,00
Eiweiß	4,50
Salz	0,62

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
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		Doppelrahmfrischkäse, Milcheiweiß
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Walnüsse
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

Zuerst die Produkte aus der Verpackung nehmen. Lassen Sie die Produkte 9 Stunden im Kühlschrank (max. 7 °C) auftauen. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 72 Std. verzehren.

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/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 500/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	0/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	