

Artikel	TK KÄSEKUCHEN GESCHN. 2,75KG VANDEMOORT
Marke (Eigenmarke)	Banquet d'or
Artikelnummer	65006107
Artikelbeschreibung	rechteckiger Blechkuchen mit einem Hefeteig, mit Quarkfüllung (85,5%, 28,5% Quarkanteil), geschnitten in 21 Portionen, gebrauchsfertig, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Wellpappentray
Verpackungsmaterial	
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)	Wellpappenkarton (enthält 3 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	QUARK, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Kokos, Sonnenblumen), WEIZENMEHL, EI, SAHNE, modifizierte Stärke, MOLKENERZEUGNIS, WEIZENSTÄRKE, Hefe, EIWEISS, QUARKPULVER, Glukosesirup, Aroma, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Salz, natürliches Aroma, Stabilisator: E407 Carrageen, E450 Diphosphat; LAKTOSE, Emulgator: E471 Mono□ und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472e Mono□ und Diacetylweinsäureester von Mono□ und Diglyceriden von Speisefettsäuren; VOLLMILCHPULVER, Backtriebmittel: E500ii Natriumhydrogencarbonate; MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan. Hergestellt in einem Betrieb, in dem Schalenfrüchte und Soja verarbeitet werden.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1049 / 251
Fett	

gesamt	13,00
gesättigte Fettsäuren	5,10
Kohlenhydrate	
gesamt	29,00
davon Zucker	18,00
Eiweiß	5,30
Salz	0,21

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Ei, Eiweiß
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		Milch und 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		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂

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
<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	Produkt aus der Verpackung nehmen und 9 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max. +7 °C) und innerhalb von 72 Std. verzehren.
<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)	< 1000/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1000/g
Hefen (KbE/g)	< 1000/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 100.000/g
Salmonella in (KbE/g)	0/25g

Schimmelpilze (KbE/g)