

<b>Artikel</b>	<b>TK KIRSCHKUCHEN GESCHN. 1,54KG VANDEMOOR</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Banquet d'or</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006113</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>rechteckiger Rührteig-Blechkuchen, mit einer Creme (16%) mit Vanillegeschmack, dekoriert mit Kirschen (13%), gehobelte Mandeln (1,5%) und Gelee, gebrauchsfertig</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1.54
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Wellpappenblech, Plastikfilm
<b>Verpackungsmaterial</b>	Wellpappe, PP (Polypropylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Vandemoortele Deutschland GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappenkarton (enthält 3 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Ei, pflanzliche Öle und Fette (Raps), Kirschen, modifizierte Stärke, MANDELN, MOLKENERZEUGNIS, Backtriebmittel: E450i, E500ii Natriumhydrogencarbonate; Glukosesriup, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E481 Natriumstearoyl-2-lactat, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; natürliches Aroma, VOLLMILCHPULVER, SAHNE, Salz, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Säureregulator: Citronensäure; Geliermittel: E440 Pektin; Pflanzenextrakte, Stabilisator: Carrageen. Produkt kann Fruchtkerne und Schalen enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1264 / 302
<b>Fett</b>	
gesamt	16,00
gesättigte Fettsäuren	2,00
<b>Kohlenhydrate</b>	

gesamt	35,00
davon Zucker	22,00
<b>Eiweiß</b>	3,80
<b>Salz</b>	0,54

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Ei
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Molkenerzeugnis, Sahnepulver, Magermilchpulver, Vollmilchpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Mandeln
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln	x		
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte</b>		x	

---

## Erzeugnisse

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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat	x	
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>	x
<b>Bio</b>	x
<b><u>Ernährungsformen</u></b>	
Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b><u>Technik</u></b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Produkte aus der Verpackung nehmen, bei Raumtemperatur 4 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 72 Stunden verzehren.
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100.000/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1.000/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)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

<b>Ballaststoffe in g</b>	0,80
<b>BetaCarotin (mg)</b>	
<b>Calcium (mg)</b>	
<b>Cholesterin (mg)</b>	
<b>Eisen (mg)</b>	
<b>ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>einfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>Fluoride (µg)</b>	
<b>Folsäure (µg)</b>	
<b>Jod (µg)</b>	
<b>Kalium (mg)</b>	
<b>Kupfer (µg)</b>	
<b>Magnesium (mg)</b>	
<b>Mangan (µg)</b>	
<b>Niacin (mg)</b>	
<b>Phosphor (mg)</b>	
<b>Selen (µg)</b>	
<b>Vitamin A (µg)</b>	
<b>Vitamin B1 (µg)</b>	
<b>Vitamin B2 (µg)</b>	
<b>Vitamin B6 (µg)</b>	
<b>Vitamin B12 (µg)</b>	
<b>Vitamin C (mg)</b>	
<b>Vitamin D (µg)</b>	
<b>Vitamin E (µg)</b>	
<b>Vitamin H (Biotin) (µg)</b>	
<b>Vitamin K (µg)</b>	