

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 380345

Dbf.Choc.Muffin

(einzeln verpackt)

Stückgewicht: 82 g

Anzahl im Karton: 24

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: Allergene:

EAN-Code:

Kartontyp: L: 59,0 cm, B: 39,6 cm, H: 15,5 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Nährwertangaben:

- Brennwert: KJ/100g
- Brennwert: Kcal/100g
- Eiweiß: g/100g
- Natrium: g/100g
- Kohlenhydrate: g/100g, davon Zucker g/100g
- Fett: g/100g, davon gesättigte Fettsäure: g/100g
- Ballaststoffe: g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Zucker, pflanzliches Öl, Wasser, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithine, !SOJA!, Aroma), Milkschokolade (Zucker, Milchpulver, !MOLKENERZEUGNISSE!, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithine, !SOJA!, Aroma), Volleipulver !VOLLE!!, mod. Stärke E1422 Acetyliertes Distärkeadipat (Weizen) !GLUTEN!, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel, E500 Natriumcarbonat, E450 Diphosphat, Molkenfeststoffe (aus Milch), !MOLKENERZEUGNISSE!, Eiweiß, !VOLLE!!, Emulgatoren E477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, Speisesalz, Aroma, Stabilisator E415 Xanthan,

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE Milch und Milcherzeugnisse
SOJA Sojaerzeugnisse
VOLLEI Eier und Eierzeugnisse

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 380345

Dbl.Choc.Muffin

(einzeln verpackt)

Seite 2

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwarenunterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
