

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 410

Spritzkuchen mit weißer Glasur

Stückgewicht: 70 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 58,6 cm, B: 38,7 cm, H: 14,5 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Brandteiggebäck mit Fondant (25%), fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung:

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen, bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1571 KJ/100g
- Brennwert: 376 Kcal/100g
- Eiweiß: 3,2 g/100g
- Natrium: 0,265 g/100g
- Kohlenhydrate: 42,5 g/100g, davon Zucker 28,9 g/100g
- Fett: 21,3 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 10,0 g/100g
- Ballaststoffe: 0,3 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Wasser, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), Weizenmehl !GLUTEN!, Weizenstärke, !GLUTEN!, Glukosesirup, Volleipulver !VOLLEI!, modifizierte Stärke E1422, Milcheiweiß, !MOLKENERZEUGNISSE!, Hühnereieiweiß getrocknet, !VOLLEI!, Speisesalz, Laktose, !MOLKENERZEUGNISSE!, Kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen und Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Lupine und Lupinenerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE Milch und Milcherzeugnisse
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

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 410

Spritzkuchen mit weißer Glasur

Seite 2

Lagerung und Transportbedingungen:

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

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 1830/2003 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.
