

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10221766 | Letzte Änderung am: 21.05.2024 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; Rapsöl; Frischkäsezubereitung(10%) (MagerMILCH; Sahne (MILCH); Tapiokastärke; Speisesalz; Milchsäurekulturen); Wasser; Kirsche(7,7%) (Zucker; Kirsche; Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; modifizierte Maisstärke; Verdickungsmittel: Pektin, Xanthan; Säureregulator: Natriumcitrate; Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Aroma; Pflanzenextrakt: Schwarzes Rettichsaftkonzentrat, Konzentrierter Apfelsaft, Konzentrierter Schwarze Johannisbeer Saft); Kirsche(6,9%); Zartbitterschokoladenstückchen(4,6%) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Fettarmes Kakaopulver(2,5%); WEIZENstärke; VollEipulver aus Freilandhaltung; Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Reisquellmehl; Eiweißangereichertes Molkenpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Säureregulator: Natriumcarbonate; MILCHeiweiß; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Speisesalz; Natürliches Aroma; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

| | | |
|------------------------------|----------|------------|
| Pro 100 Gramm Produkt | | |
| Energie: | 1.550 kJ | (370 kcal) |
| Fett: | 19 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,2 g | |
| Kohlenhydrate: | 44 g | |
| davon Zucker: | 27 g | |
| Eiweiß: | 5,3 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 0,73 g | |

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

| | |
|------------------------------|-----------|
| Pro 100 Gramm Produkt | |
| Salz (NaCl): | 282,6 mg |
| Minerales - Natrium: | 290,10 mg |
| Wasser: | 28,0 g |

ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene | Enthalten | | |
|--|-----------|------------------|--------|
| | Produkt | Produktionslinie | Fabrik |
| Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Weizen | Ja | Ja | Ja |
| Roggen | Nein | Ja | Ja |
| Gerste | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Ja | Ja |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Mandeln | Nein | Ja | Ja |
| Haselnuss | Nein | Ja | Ja |
| Walnüsse | Nein | Ja | Ja |
| Kaschunüsse | Nein | Ja | Ja |
| Pecannüsse | Nein | Ja | Ja |
| Paranüsse | Nein | Nein | Nein |
| Pistazien | Nein | Ja | Ja |
| Macadamia-/Queenslandnuss | Nein | Nein | Nein |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 2 PPM * | Nein | Ja |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |

* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10221766 | Letzte Änderung am: 21.05.2024 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | | | |
|---|------|--|------|
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja | Geeignet für Zöliakie-Diät: | Nein |
| Geeignet für Lakto-Vegetarier: | Nein | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Nein |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Nein | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer: | Nein | | |

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|--------------------------------|---------|----------|---|---|--------|----------------------------|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 100 000 | | | | ISO 4833-1 |
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | NF V08 - 053 |
| Schimmelpilze: | / g | 100 | | | | NF V08-059, NP 3277-1:1987 |
| Hefen: | / g | 100 | | | | NF V08-059, NP 3277-1:1987 |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | ISO 6888-2 |
| Salmonellen: | / 25 g | abwesend | | | | PAM 55 |
| Listeria monocytogenes: | / 25 g | abwesend | | | | PAM 16 |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|--|---|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 450 Tage |
| Lagertemperatur: | Gefroren: < -18 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen, nicht wieder einfrieren, trocken lagern und vor Wärme schützen |
| Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 2 Tage |
| Lagertemperatur: | Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | -18 °C |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10221766 | Letzte Änderung am: 21.05.2024 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | | |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------|--|
| Verkaufseinheit | | | | |
| Nettogewicht: | 3,120 kg | Bruttogewicht: | 3,682 kg | Stückzahl: 24 ST |
| Palette | | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 mm Holz | | | |
| VE pro Lage: | 8 ST | Lagen: | 10 ST | VE pro Palette: 80 ST |
| Nettogewicht: | 249,60 kg | Bruttogewicht: | 319,86 kg | Gesamthöhe der Palette: 194,40 cm |
| Primärverpackung: | | | | |
| Beschreibung: | Kapsel | Material: | Papier | |
| Quantität: | 24,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 1,6 g | | | |
| Farbe: | Schwarz | | | |
| Höhe: | 66 mm | | | |
| Durchmesser oben: | 93 mm | | | |
| Durchmesser unten: | 50 mm | | | |
| Beschreibung: | Schrumpffolie | Material: | Polyolefine | |
| Quantität: | 28,0000 KG | | | |
| Gewicht: | 4,8 g | | | |
| Farbe: | Transparent | | | |
| Sekundärverpackung | | | | |
| Beschreibung: | Klebeband | | | |
| Quantität: | 2,5750 G | | | |
| Breite: | 48 mm | | | |
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe | |
| Quantität: | 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 256 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Länge (aussen): | 398 mm | | | |
| Breite (aussen): | 293 mm | | | |
| Höhe (aussen): | 181 mm | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | |
| Quantität: | 2,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 1,02 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Breite: | 149 mm | | | |
| Höhe: | 210 mm | | | |
| Beschreibung: | Tray | Material: | Wellpappe | |
| Quantität: | 2,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 88,11 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Länge (aussen): | 372 mm | | | |
| Breite (aussen): | 280 mm | | | |
| Höhe (aussen): | 83 mm | | | |
| Beschreibung: | Tray | Material: | Wellpappe | |
| Quantität: | 2,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 49,79 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Codierung | | | | |
| Name: | Ja | Haltbarkeitsdatum: | TT/MM/JJJJ | Charge-Code XXXXXXXXXX |
| EAN: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: Ja |
| Tertiär Verpackung | | | | |
| Beschreibung: | Strechfolie | Material: | PE | |
| Quantität: | 0,7388 KG | | | |
| Farbe: | Transparent | | | |
| Breite: | 500 mm | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | |
| Quantität: | 3,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 1,02 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Breite: | 149 mm | | | |
| Höhe: | 210 mm | | | |
| Beschreibung: | Band | Material: | Wachs | |
| Quantität: | 24,3033 KG | | | |
| Gewicht: | 715 g | | | |
| Länge: | 450 m | | | |
| Breite: | 152,4 mm | | | |
| Beschreibung: | Palette | Material: | Holz | |
| Quantität: | 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 25.000 g | | | |
| Länge: | 1.200 mm | | | |

| | | | |
|--------------------------------|---------------|---------------------------------------|------------|
| Artikelnummer: 10221766 | | Letzte Änderung am: 21.05.2024 | |
| Breite: | 800 mm | | |
| Höhe: | 144 mm | | |
| Beschreibung: | Schrumpffolie | Material: | PE |
| Quantität: | 0,0000 PCE | | |
| Breite: | 500 mm | | |
| Codierung | | | |
| Name: | Ja | Halbbarkeitsdatum: | TT/MM/JJJJ |
| EAN: | Ja | Lieferant: | Nein |
| Weitere Angaben: | SSCC | Charge-Code | XXXXXXXXXX |
| | | Materialcode: | Ja |

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem | | | |
|--|---------------------------------------|----------------------|-------------|
| | vorhanden | | Bemerkungen |
| Filter: | Ja | | |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: | 2,5 mm |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: | 2,5 mm |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: | 3,0 mm |
| Röntgenstrahlung: | Nein | | |
| visuelle Beurteilung: | Ja | | |
| Ablehnungsmethode: | Band anzuhalten und akustischer Alarm | | |

GESETZLICHE INFORMATION

| Internationale Zutatenummerierung | | |
|-----------------------------------|---------------|-------------|
| Typ | Nummer | Bemerkungen |
| EAN13 | 8436542124775 | |
| KN Code (EU) | 1905907000 | |

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.

| | |
|----------------------------|------------|
| Letzte Änderung am: | 21.05.2024 |
| Änderung: | Andere |