

1. Produktbezeichnung:

2. Verkehrsbezeichnung:
gemäß LMKV-LMIV

3. Zutatenliste
(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Zucker, Traubenzucker, pflanzliches Öl (Raps), Hefe, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450i, E500; Salz, Emulgatoren: E471 (pflanzlich), E481; Aroma, MAGERMILCHPULVER, Antioxidationsmittel: E300; VOLLEIPULVER, Farbstoff: E160a.

4. Allergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. Backanleitung:

Stikkenofen:

Backzeit (Min):

Heißluftofen:

Backzeit (Min.):

6. Nährwertangaben pro 100g:
(fertig gebackener Artikel)

Brennwert (KJ / kcal):
 Fett:
 davon gesättigte Fettsäuren:
 Kohlenhydrate:
 davon Zucker:
 Eiweiß:
 Salz:

	1825	437
	26	
	12	
	44	
	16	
	6	
	1	

7. Produktbild



8. Verpackung / Palettenschema:

Inhalt / Krt.		48	Stück		
Untereinheit:			Stück		
Gewicht Verpackung:	Beutel	0,01191	kg	Karton	0,423
Gewicht Unterverpackung:	Beutel		kg	Karton	
Verpackungsmaterial					
Maße der Untereinheit:			(L x B x H)		
Maße der Verpackungseinheit:		586x396x118	(L x B x H)		
Gesamtgewicht je Karton:		3,56	kg		
Gesamtgewicht Palette (exkl. Pal.):		213,9	kg		
Krt. pro Lage:	4	Krt / Pal.:	60	Lagen / Pal.:	15
Palettenhöhe (inkl. Palette max. 2m)			mm		
DEH EAN Code:		4020691117425			

9. MHD:

bei -18°C	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit	120	Tage
Nach dem Auftauen		Tag(e)

10. Stückgewicht, Größe:

	Soll	Toleranzen		
		Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück in kg:	0,0650	0,0581	0,065	0,0719
- Teigeinwaage (kg):	0,0600			
- Füllung (kg):	0,0050			
- Dekor (kg):				
- Ausbackgewicht (kg):				
Länge (cm):				
Breite (cm):				
Höhe (cm):	3,1	2,6	3,1	3,6
Durchmesser (cm):	10,8	10,0	10,8	11,6

11. Produktbeschreibung

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungegartes Produkt | <input checked="" type="checkbox"/> Fertig gebacken |

12. Sensorische Merkmale

(ungebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

(gebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	Bestreut mit Kristallzucker
Innere Beschaffenheit:	weiche, softige Krume
Geruch und Geschmack:	arteigen nach Fettgebäck

13. Allergenmanagement

Kategorie	It.Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.