Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schoko Muffins vegan
Artikelnummer	360473
Verkehrsbezeichnung	Rührkuchen mit 5% Schokoladenstückchen, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Veganer Muffin mit 5% Schokoladenstückchen
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	432 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	5709152733921

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Bananen, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel: Glycerin; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; WEIZENEIWEIß, Salz, Emulgator: Lecithine (SOJA); Verdickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1558 kJ 372 kcal
Fett (g)	17
davon gesättigt (g)	2,2
Kohlenhydrate (g)	50
davon Zucker (g)	28
Eiweiß (g)	4,3
Salz (g)	1,4

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1]; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;		X
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Haselnüssen und Mandeln enthalten.

[1] und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	100 g		
Nettogewicht	2,400 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3 x 8 (=24)		
Verkaufseinheiten pro Palette	48 Ktn. (19 Lagen), Palettenhöhe: 177 cm		
Verpackung	Karton mit Blister und Klarsichtfolie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Muffins mit dunkelbrauner Kruste. Im Anschnitt sind die dunkle Krume und die gleichmäßig verteilten Schokoladenstückchen sichtbar
Geruch	typisch nach feiner Backware, Kakao und Schokolade
Geschmack	typisch nach feiner Backware, Kakao und Schokolade
Konsistenz/Struktur	weich

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Warnwert: $< 1 \times 10^5$
Enterobacteriaceae	KBE/g	Warnwert: $< 1 \times 10^2$
Escherichia coli	KBE/g	Warnwert: $< 1 \times 10^2$
Salmonellen	KBE/g	Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Warnwert: $< 1 \times 10^3$
Hefen	KBE/g	Warnwert: $< 1 \times 10^3$

Zubereitungshinweis

Auftauanleitung: Im Blister: 2 Stunden bei Raumtemperatur; im Karton: 4 Stunden bei Raumtemperatur.
Mindesthaltbarkeit nach dem Auftauen in geschlossener Verpackung: 5 Tage
Mindesthaltbarkeit nach dem Auftauen nach Öffnen der Verpackung: 48 Stunden
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Geeignet für Vegetarier und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.