



**MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)**

Aerobe mesoph. Keime:	< 10 <sup>6</sup>
Schimmelpilze:	< 10 <sup>4</sup>
Enterobacterium:	< 10 <sup>5</sup>
E. coli:	< 10 <sup>2</sup>
Salmonellen :	n.n. 25g

**NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)**

Brennwert:	(kJ):	1470	(kcal):	351
Fett:	8,5			
davon ges. Fettsäuren:	2,5			
Kohlenhydrate:	58			
davon Zucker:	30			
Ballaststoffe:	1,2			
Eiweiß:	9			
Salz:	0,6			
BE:	4,9			

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

**ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE**

<b>vorhanden:</b>	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide	X		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		
Schalenfrüchte			X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeclaration.

**GENTECHNOLOGIE**

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

**LAGERUNG**

<b>Lagerbedingungen:</b>	An einem trockenen und sauberen Ort, gut verschlossen, bei einer Temperatur von 5-25 ° C unter 65% relativer Luftfeuchtigkeit lagern.	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate	
<b>MHD-Kennzeichnung:</b>	Aufdruck am Sack	

**VERPACKUNG**

<b>Produktverpackung:</b>	Papiersack mit PE-Innensack	
<b>Füllmenge:</b>	10 kg	
<b>Palettengewicht / Beschreibung:</b>	840 kg	EU-Holzpalette

**Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise**

Grundrezeptur:		Verarbeitungshinweise
Cakemix Soft (H) Bag 10 kg	1,000kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren ca. 2 Minuten glatrühren. In die gewünschte Form geben und verstreichen, 10 Minuten quellen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten. Backen: ca. 40 Minuten bei 200°C abhängig vom Ofen, offener Zug
Speiseöl	0,400kg	
Wasser	0,400kg	
<b>Gesamt</b>	<b>1,800kg</b>	

**ZUSATZANGABEN**

Gemäß EU-VO 1333/2008 Höchstmengenbegrenzte Zusatzstoffe: In diesem Produkt sind Backtriebmittel: E450i enthalten und wurde im Bezug auf die Grundrezeptur berechnet.

Für Rohstoffe wird Lebensmittelqualität gemäß den geltenden Rechtsvorschriften garantiert: - Mykotoxine, Schwermetalle (EG-Verordnung 2023/915 in der geltenden Fassung) - Pestizidrückstände (EG-Verordnung 396/2005 in der geltenden Fassung). Puratos überwacht Kontaminanten mithilfe eines Stichprobenplans, der auf Risikoanalysen basiert.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe. Eine spezifische Kennzeichnung gemäß der EG-Richtlinie 1999/2 und ihren Änderungen ist nicht erforderlich.

Die Lieferung erfolgt in einer hygienischen, sauberen und dicht verschlossenen Verpackung. Die Produkte entsprechen den aktuellen Lebensmittel- und Industrievorgaben.

erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
23.08.2023	J. Obermayr	23.08.2023	H. Hinterberger	23.08.2023	J. Obermayr

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.