



PRODUKTSPEZIFIKATION



erstellt von: R.Maukner
erstellt am: 27.02.2025
Version: 15

GOURMET KÄSEKUCHEN RSPO-SG

15325.08

4163

Lieferant / supplier:	Komplet Mantler GmbH & Co KG / 3573 Rosenberg 12 / www.mantler-komplet.at		
Kontakt / contact :	0043 2982 2901-745 / qm@mantler-komplet.at		
Notfallnummer / emergency number:	0043 676 840077745		
Verpackungsart / type of packaging:	Papiersack	paper bag	
Gebindegröße / package size:	10kg		
Palettierung / palletizing:	770 kg =77 Säcke / 10 Lagen à 7 Säcke	770 kg = 77 bags, 10 layers of 7 bags each	
Haltbarkeit / shelf life:	364	Tage /	days
Lagerung & Transport / storage & transport:	Vor Wärme schützen und trocken lagern store in dry and dark places		
EAN-Code / EAN - Code:	4025599252834		
Zolltarifnummer / customs tariff number:	19012000		

Produktbeschreibung: weißes, pulverförmiges Produkt, süßlicher Geschmack, typischer Geruch
Vormischung zur Herstellung feinsten Käsekuchen und Käsetorten

product description: white, powdered product, sweet taste, typical smell
Premix for making the finest cheesecakes and cheese tarts

Grundrezept: Gourmet Käsekuchen 1000g + Speisequark 1400g + Speiseöl 200g + Vollei 350g + Wasser 1100g
Gesamtgewicht 4050g
Zutaten glatt rühren, Aufschlagz. ca. 3min. Blech mit Mürbteig auslegen, anbacken Käsekuchenmasse auf Mürbteig verteilen
BT: 180-190°C BZ: 65-75 min

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver (MILCH), Palmfett, WEIZENstärke, Glucosesirup, Speisequarkpulver (MILCH; ca. 1.3%), Dextrose, MagerMILCHpulver, Lactose (MILCH), MILCHeiweiß, HÜHNEREIWEIßpulver, Verdickungsmittel (E 401, E 407), Stabilisatoren (E 450, E 339), Emulgatoren (E 475, E471), Speisesalz, Aroma, Säuerungsmittel (E330)

ingredients: Sugar, modified starch, sweet whey powder (MILK), palm fat, WHEAT starch, glucose syrup, quark powder (MILK; approx. 1.3%), dextrose, skimmed MILK powder, lactose (MILK), MILK protein, CHICKEN EGG WHITE powder, thickeners (E 401, E 407), stabilizers (E 450, E 339), emulsifiers (E 475, E471), table salt, flavoring, acidifier (E330)

Nährwerte berechnet pro 100 g nutritional value p.100 g (calculated)

Brennwert KJ	energy kJ	1.778 KJ
Brennwert kcal	energy kcal	425 KCAL
Fett	fat	8,6 g
- davon ges.Fettsäuren	of it saturated fatty acids	5,8 g
Kohlenhydrate	carbohydrates	83 g
- davon Zucker	of it sugar	64 g
Ballaststoffe	fibre	0,2 g
Eiweiss	protein	2,7 g
Salz	salt	0,64 g

Diese Werte dienen als Richtwerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

These values applies as a guideline and contain natural variations.

**GOURMET KÄSEKUCHEN RSPO-SG****4163**

		Im Rezept enthalten in recipe	Nicht im Rezept enthalten not in recipe
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	cereals containing gluten and products thereof	X	
Krebstiere und Krebserzeugnisse	crustaceans and products thereof		X
Eier und Eierzeugnisse	eggs and products thereof	X	
Fisch und Fischerzeugnisse	fish and products thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	peanuts and products thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	soybeans and products thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	milk and products thereof	X	
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	nuts and products thereof		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	celery and products thereof		X
Senf und Senferzeugnisse	mustard and products thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	sesame seeds and products thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg	sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	lupine and products thereof		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	molluscs and products thereof		X

kann Spuren enthalten von / may contain traces of**GVO- Statement /** GMO statement

Hiermit bestätigen wir, dass bei diesem Produkt, im Sinne der VO (EG) Nr.1829/2003 idgF über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 idgF über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten.

Hereby we confirm, that this product, within the meaning of Regulation (EC) No. 1829/2003 as amended on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 as amended on the traceability and labeling of genetically modified organisms and on the traceability of products produced from genetically modified organisms food and feed, no genetically modified raw materials are used and the products do not consist of genetically modified organisms or contain any genetically modified organisms.

Ionisierende Strahlen / ionizing radiation

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst, noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Hereby we confirm, that neither the goods themselves, nor their starting products have been treated with ionizing radiation.



GOURMET KÄSEKUCHEN RSPO-SG

4163

Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced and delivered from our company are according to european and austrian legislation. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

Konformitätserklärung / declaration of conformity

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are intended to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials, which are intended to get into contact with all food, as well as for plastics (EG) Nr. 10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

Salmonellen / 25g	salmonella	negativ
Enterobacteriaceae	enterobacteriaceae	1000 KbE/g
Escherichia Coli	e.coli	100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	staphylokokken koag.pos	100 KbE/g
Aerobe mesophile Keimzahl [30°C]	total count	10000 KbE/g
Bacillus cereus	bacillus cereus	1000 KbE/g
Schimmelpilze	mould	100 KbE/g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical parameter

Mykotoxine / Schwermetalle	mycotoxins / heavy metals:	entspricht VO (EG) 2023/915 idgF	corresponds to 2023/915
Pestizide	pesticides:	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF	corresponds to 396/2005

Sonstiges / other

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung

for commercial processing only