

TECHNISCHES DATENBLATT

PRODUKTDATEN

Referenz: 001236042

Kommerzielle Bezeichnung: CHOCOLATE CHIP TULIP MUFFIN

Bezeichnung des Muffin mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen tiefgefroren

Karton EAN-Code: 5028966023388

Pack EAN-Code:

Untereinheit EAN-Code:

PRODUKT INFORMATION

› HALTBARKEIT

Primär Haltbarkeit: 456 Tage bei angegebenem Lagerungshinweis

Mindesthaltbarkeit nach dem Auftauen: 2 Tage bei Raumtemperatur

**Die Haltbarkeit des Produktes kann abhängig von den Lagerungs-, Zubereitungs- und ausgesetzten Bedingungen des Endproduktes variieren.*

› LAGERUNGS- UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lagerung: Lagern bei einer Temperatur von -18,0 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung: Auftauen: 2 Stunden bei Raumtemperatur

Gären: -

Backen bei: -

-

Empfohlene Zubereitung: 120 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen.

**Die Back- und Auftauzeiten hängen von den jeweiligen Bedingungen und Temperaturen der Geschäftsräume ab.*

› ZUTATENLISTE

Zutaten: WEIZENMEHL (mit Calcium, Niacin, Eisen, Thiamin), Zucker, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, Schokolade 13% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, MOLKENERZEUGNIS, Emulgator (E322 SOJA), natürliches Vanillearoma), HÜHNEREIVOLLEIPULVER, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Stärke, Backtriebmittel (E450, E501), Modifizierte Stärke (Wachsmais), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Emulgatoren (E471, E481), Stabilisator (E415), Salz, Aroma, Farbstoff (E160a).

Kann Spuren von:-

› SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN

	Anwesend als Zutat	Anwesend als Spur
Glutenhaltiges Getreide	X	-
<small>(einschließlich Hybridstämme davon, einschließlich daraus hergestellte Produkte)</small>		
Weizen	X	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	-
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse <small>(einschließlich Laktose)</small>	X	-
Schalenfrüchte und hergestellte Erzeugnisse	-	-
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	-
Walnüsse	-	-



	Anwesend als Zutat	Anwesend als Spur
Cashewnuss	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Pecannüsse	-	-
Macadamia- oder Queenslandnüsse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	-	-
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-

› NÄHRWERTANGABEN PRO 100G

	Verzehrfertiges Produkt	Verpacktes Produkt
Energie	1753 kJ	-
	419 kcal	-
Fett	22 g	-
<i>davon:</i>		
- gesättigte Fettsäuren	4,1 g	-
- einfach ungesättigte Fettsäuren	13 g	-
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,3 g	-
- Trans-Fettsäuren	-	-
- Omega-3-Fettsäuren	-	-
Kohlenhydrate	49 g	-
<i>davon:</i>		
- Zucker	29 g	-
not found in the nutrients' table	1,3 g	-
Eiweiß	5,3 g	-
Salz	0,50 g	0,00 g
Natrium	200 mg	-
Cholesterin	61 mg	-

*Die angegebenen Nährwerte des verzehrfertigen Produktes sind aufgrund der empfehlenden Zubereitungshinweisen bestimmt worden.

› GEWICHTE, ABMESSUNGEN UND TOLERANZEN

Verpacktes Produkt	Minimum	Mittel	Maximal
Gewicht (g)	110	110	110
- Teig (g)		110	
- Füllung (g)		-	
- Überzug (g)		-	
- Dekoration (g)		-	
Länge/ Durchmesser (mm)	-	-	-
Breite (mm)	-	-	-
Höhe (mm)	58	76	94
Geschätztes Gewicht gebackenen Produkt	100 g		Stückgewicht 100 g

*Gewichtsschwankungen des fertig gebackenen Produkts können abhängig von den Bedingungen während des Backens abhängen.

› SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN VON VERZEHRFERTIGEN PRODUKTEN

Farbe: -

Geruch: -

Geschmack: -

Aussehen: -

*Die organoleptischen Eigenschaften des Produkts können je nach Lagerungs-, Zubereitungs- und ausgesetzten Bedingungen des Endprodukts variieren.

› MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN DES VERPACKTEN PRODUKTS

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobe mesophile keimzahl	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobier keimzahl	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Gesamtzahl Coliformen	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Koagulasepositive Staphylokokken</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> vermutlicher	-	-	-	-
<i>Sulfitreduzierende Clostridien</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Schimmelpilze	-	-	-	-
Hefe	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*Nicht detektiert

n → Anzahl der Einheiten in der Stichprobe.

c → Anzahl der Einheiten in der Probe, deren Bakterienzahl zwischen m und M liegen könnte. Die Probe wird weiterhin als akzeptabel angemerkt, wenn die anderen Einheiten eine Anzahl von Bakterien kleiner oder gleich m aufweisen.

m → Schwellenwert der Anzahl der Bakterien. Das Ergebnis wird als zufriedenstellend angesehen, wenn alle Einheiten, aus denen die Probe besteht, eine Anzahl von Bakterien aufweisen, die gleich oder kleiner als m sind.

M → Grenzwert der Anzahl der Bakterien. Das Ergebnis wird als unbefriedigend angesehen, wenn eine oder mehrere Einheiten, aus denen die Probe besteht, eine Anzahl von Bakterien aufweisen, die gleich oder größer als M ist.

VERPACKUNGS UND PALLETISIERUNGS INFORMATIONEN

› VERPACKUNG

	Karton	Etikette	Dichtung	Beutel
Geschätztes Gewicht (g)	323,00	4,00	-	-
Innen Abmessung (mm)	392x288x166	400x100x0	-	-
Außen Abmessung (mm)	400x300x178	-	-	0x0x0
Material	-	-	-	-
Breite (mm)	-	-	-	-
Farbe (mm)	Braun	Weiß	-	Blau
Recyclbar*	+	+	-	+

› ANDERE VERPACKUNG

	956043	-	-	-	-	-	-
	1,37	-	-	-	-	-	-
Innen Abmessung (mm)	0x50x0	-	-	-	-	-	-
Außen Abmessung (mm)	140x140x0	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Dicke (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Farbe	Braun	-	-	-	-	-	-
Recyclbar*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Ja / -=Nein



› PALETTIERUNG

Karton



Einheiten

32

Nettogewicht (kg)

3,2

Bruttogewicht (kg)

3,61

Palette



Kartons/Lage

8

Lagen

10

Gesamt

80

Gewicht (kg)

314

Höhe (m)

1,93

Palettentype

PALLET EURO WOOD WHIT 1200x800

BILD EINES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES

ZERTIFIZIERUNGEN UND ANSPRÜCHE / STEMPEL DER KOMMUNIKATION

› ZERTIFIZIERUNGEN:

- Halal

› ANSPRÜCHE / STEMPEL DER KOMMUNIKATION:

GELTENDE VORSCHRIFTEN

- Verordnung (EG) 852/2004, und spätere Änderungen, über Lebensmittelhygiene.
- Verordnung (EG) 396/2005, und spätere Änderungen, über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs.
- Verordnung (EG) 915/2023, und spätere Änderungen, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Verordnung (EG) 1169/2011, und spätere Änderungen, betrifft die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
- Verordnung (EG) 1333/2008, und spätere Änderungen, über Lebensmittelzusatzstoffe.
- GVO (Gentechnisch Veränderten Organismen) und Ionisierende Strahlung. Die zur Herstellung dieses Produkts verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthalten keine Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) oder stammen von diesen. Eine spezielle Kennzeichnung ist daher nicht erforderlich. Relevante Rechtsvorschriften:
 - Verordnung (EG) 1829/2003, und spätere Änderungen, über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.
 - Verordnung (EG) 1830/2003, und spätere Änderungen, über Rückverfolgung und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen.

Eine gedruckte Ausgabe kann veraltet sein.