

TECHNISCHES DATENBLATT

PRODUKTDATEN

Referenz: 001222497
Kommerzielle Bezeichnung: BLUEBERRY TULIP MUFFIN
Bezeichnung des Produktes: Blaubeermuffin. Gefroren
Karton EAN-Code: 5028966022947
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: Tiefgefrorenes Produkt - Lagerung bei -18°C. 0 Nach dem Auftauen müssen die Produkte bei einer Lagertemperatur von 10°C bis 21°C aufbewahrt und innerhalb von 2 Tagen verbraucht werden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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

› ZUTATENLISTE

Zutaten: WEIZENMEHL (mit Kalzium, Niacin, Eisen, Thiamin), Zucker, Pflanzenöl (Raps, Palm), Wasser, Blaubeeren 10%, VOLLEIPULVER, modifizierte Stärke (Wachsmais-, Mais), Dextrose, Backtriebmittel (E500, E450), Molkenfeststoffe (MILCH), getrocknetes EIWEIF, Emulgatoren (E475, E481), Stabilisator (E415), Salz, Aroma, Farbstoff (E160a).

Kann Spuren von: Soja

› 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 | 1597 kJ | - |
| | 382 kcal | - |
| Fett | 20 g | - |
| <i>davon:</i> | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 2,6 g | - |
| - einfach ungesättigte Fettsäuren | 11 g | - |
| - mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 5,0 g | - |
| - Trans-Fettsäuren | - | - |
| - Omega-3-Fettsäuren | - | - |
| Kohlenhydrate | 45 g | - |
| <i>davon:</i> | | |
| - Zucker | 23 g | - |
| not found in the nutrients' table | 1,3 g | - |
| Eiweiß | 5,0 g | - |
| Salz | 0,51 g | 0,00 g |
| Natrium | 203 mg | - |
| Cholesterin | 15 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) | 112 | 112 | 112 |
| - Teig (g) | | 112 | |
| - Füllung (g) | | - | |
| - Überzug (g) | | - | |
| - Dekoration (g) | | - | |
| Länge/ Durchmesser (mm) | - | - | - |
| Breite (mm) | - | - | - |
| Höhe (mm) | 62 | 77 | 92 |
| 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.