Spezifikation

Artikelnummer	804677
Artikelbezeichnung	Marmor-Cake 2000g
Artikelgruppe	Cake_ganz
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	Kuchenform
Oberfläche	glatt, marmoriert
Krustenfarbe	hell- bis dunkelbraun
Schnittbild	feinporig
Geschmack	aromatisch, fein, leicht nach Schokolade
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):

WEIZENmehl IPS, Wasser, Sonnenblumenöl, Zucker, VOLLEIpulver (aus Freilandhaltung), MOLKENpulver, MagerMILCHpulver, Schokoladen Couverture (Zucker Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithine, Aroma [Vanillin]) 2%, Zucker IPS in Massenbilanz, MANDELN, Kakaopulver 1%, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphat), Emulgatoren (E471), Vanillinzucker, WEIZENstärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Aroma, Citrus Fruchtfasern, Zitronen, BitterMANDELN.
Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Roggen, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Nein
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Nein
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	nicht enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	401 kcal 1'677 kJ
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.4 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	24 g
Ballaststoffe	1.7 g
Eiweiss	5.7 g
Salz	0.26 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	1 Tag
Restlaufzeit	1 Tag
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	490	mm	490	mm	490	mm
Durchmesser / Breite	0	mm	0	mm	0	mm
Höhe	100	mm	90	mm	110	mm
Gewicht	2'000.00	g	1'970.00	g	2'030.00	g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 100'000 KBE/g
Hefe	< 1'000 KBE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146842244
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

10.3 Konformität

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenfalls zur Verfügung gestellt werden.

11. Qualitätssicherung

11.1 Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand des MHD gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

11.2 Gentechnologie

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

11.3 Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

12. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Der Betrieb ist zertifiziert und enthält ein Qualitätsmanagementsystem nach FSSC:22000.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Änderungsgrund:

Erstellt/Geändert: Administrator Datum: 13.04.2025