

1. Produktbezeichnung:	<input style="width: 90%;" type="text" value="Spritzglasur Fondant 600ml"/>
2. Verkehrsbezeichnung: <small>gemäß LMKV-LMIV</small>	<input style="width: 90%;" type="text" value="Überzugsmasse"/>

3. Zutatenliste <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	<input style="width: 90%; height: 150px;" type="text" value="Zucker, Wasser, Glukosesirup, Stabilisator: Xanthan (E415), Agar-Agar (E406), Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202), Aroma: Vanillin, Farbstoff: Titandioxid (E 171)"/>
4. Allergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)</small>	<input style="width: 90%;" type="text" value="-"/>

5. Backanleitung:	<input style="width: 90%; text-align: center;" type="text" value="gebrauchsfertig"/>
Stikkenofen: <input style="width: 100px;" type="text"/>	Backzeit (Min): <input style="width: 100px;" type="text"/>
Heißluftofen: <input style="width: 100px;" type="text"/>	Backzeit (Min.): <input style="width: 100px;" type="text"/>

6. Nährwertangaben pro 100g: <small>(fertig gebackener Artikel)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1333 kJ	318 kcal
	Fett:	0,30	
	davon gesättigte Fettsäuren:	0,00	
	Kohlenhydrate:	79,20	
	davon Zucker:	79,20	
	Eiweiß:	0,20	
	Salz:	0,10	

7. Produktbild	<div style="height: 150px;"></div>
-----------------------	------------------------------------

8. Verpackung / Palettenschema:

Inhalt / Krt.		6 Flaschen	Stück		
Untereinheit:		600 g /	Stück		
Gewicht Verpackung:	Beutel	0,23	kg	Karton	0,13 kg
Gewicht Unterverpackung:	Beutel		kg	Karton	
Verpackungsmaterial	PE Flasche				
Maße der Untereinheit:			(L x B x H)		
Maße der Verpackungseinheit:			(L x B x H)		
Gesamtgewicht je Karton:		3,6	kg		
Gesamtgewicht Palette (exkl. Pal.):		522	kg		
Krt. pro Lage:	29	Krt / Pal.:	145	Lagen / Pal.:	5
Palettenhöhe (inkl. Palette max. 2m)		1200	mm		
DEH EAN Code:		4020691133173			

9. MHD:

bei 5-25°C	9	Monate
Garantierte Restlaufzeit	6	Monate
Nach dem Auftauen	NA	Tag(e)

10. Stückgewicht, Größe:

	Soll	Toleranzen		
		Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück in kg:				
- Teigeinwaage (kg):				
- Füllung (kg):				
- Dekor (kg):				
- Ausbackgewicht (kg):				
Länge (cm):				
Breite (cm):				
Höhe (cm):				
Durchmesser (cm):				

11. Produktbeschreibung

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungartes Produkt | <input type="checkbox"/> Fertig gebacken |

12. Sensorische Merkmale

Äußere Beschaffenheit:	niedrigviskose Paste
Innere Beschaffenheit:	NA
Geruch und Geschmack:	typisch

(gebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

13. Allergenmanagement

Kategorie	It.Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.