

TECHNISCHES DATENBLATT

PRODUKTDATEN

Referenz: 67126

Kommerzielle Bezeichnung: COOKIE DOTS

Bezeichnung des Tiefgekühltes Siedegebäck mit 15% Fettglasur und 15% Dekor

Karton EAN-Code: 8424465671261

Pack EAN-Code: 8424465929546

Untereinheit EAN-Code: 8424465929553

PRODUKT INFORMATION

› HALTBARKEIT

Primär Haltbarkeit: 365 tage bei angegebener Lagerungshinweis

Mindesthaltbarkeit nach dem Auftauen: 3 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: 20 minuten bei Raumtemperatur

Gären: -
 Backen bei: -
 -

Empfohlene Zubereitung: 20 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

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

› ZUTATENLISTE

Zutaten: WEIZENmehl, pflanzliche Fette (Palm, Palmkern, Kokosnuss), Wasser, Kekse 15% (WEIZENmehl, Zucker, pflanzliches Fet (Palm), fettarmes Kakaopulver (Kakao, Säureregulatoren (E524, E527)), Glukosesirup, Salz, Backtriebmittel (E500), natürliche Aromen), Zucker, Molkenpulver (MILCH), pflanzliches Öl (Sonnenblumen)*, Dextrose, Hefe, Laktose (MILCH), SOJAmehl, Stärke, Backtriebmittel (E450, E500), Salz, Emulgatoren (E471, E481, E322), Farbstoff (E160a), MagerMILCHpulver, Mehlbehandlungsmittel (E300), natürliche Aromen.

Kann Spuren von:Schalenfrüchten, Ei und Senf enthalten.

› SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN

	Anwesend als Zutat	Anwesend als Spur
Glutenhaltiges Getreide (einschließlich Hybridstämme davon, einschließlich daraus hergestellte Produkte)	X	-
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 (einschließlich Laktose)	X	-
Schalenfrüchte und hergestellte Erzeugnisse	-	X
Mandeln	-	X
Haselnüsse	-	X
Walnüsse	-	-



	Anwesend als Zutat	Anwesend als Spur
Cashewnuss	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Pecannüsse	-	X
Macadamia- oder Queenslandnüsse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂	-	-
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-

› NÄHRWERTANGABEN PRO 100G

	Verzehrfertiges Produkt	Verpacktes Produkt
Energie	1802 kJ	-
	432 kcal	-
Fett	26 g	-
<i>davon:</i>		
- gesättigte Fettsäuren	13 g	-
- einfach ungesättigte Fettsäuren	7,6 g	-
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,7 g	-
- Trans-Fettsäuren	0,09 g	-
- Omega-3-Fettsäuren	-	-
Kohlenhydrate	43 g	-
<i>davon:</i>		
- Zucker	19 g	-
Ballaststoffe	1,8 g	-
Eiweiß	6,4 g	-
Salz	1,3 g	0,00 g
Natrium	527 mg	-
Cholesterin	0,1 mg	-

*Die gegebenen Nährwerte des verzehrfertigen Produktes sind bestimmt worden auf Grund die empfohlenen Zubereitungshinweisen.

› GEWICHTEN, AFMETINGEN EN TOLERANTIES

Verpacktes Produkt	Minimum	Mittel	Maximal
Gewicht (g)	57	64	72
- Teig (g)		44	
- Füllung (g)		-	
- Überzug (g)		10	
- Dekoration (g)		10	
Länge/ Durchmesser (mm)	91	95	100
Breite (mm)	-	-	-
Höhe (mm)	31	35	40
Geschätztes Gewicht gebackenes	-		Stückgewicht -

*Schwankungen in dem Gewicht von dem fertig gebackenem Produkt können abhängen von den Bedingungen während des Backen.

› SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN VON VERZEHRFERTIGEN PRODUKTEN

Farbe: -

Geruch: -

Geschmack -

Aussehen: -

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

› MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN DES VERPACKTEN PRODUKTS

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobe mesophile Keimzahl	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobier Keimzahl	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Gesamtzahl Coliformen	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Koagulasepositive Staphylokokken</i>	1	-	10 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)	290,19	3,69	4,00	14,75
Innen Abmessung (mm)	385x285x120	-	-	-
Außen Abmessung (mm)	389x289x128	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Breedte (mm)	4,00	0,14	0,03	-
Farbe (mm)	9	1	2	9
Recyclbar*	+	+	+	+

› ANDERE VERPACKUNG

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Innen Abmessung (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Außen Abmessung (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Dicke (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Farbe	-	-	-	-	-	-	-
Recyclbar*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Ja / -=Nicht



> PALETTIERUNG

Karton



Einheiten

36

Nettogewicht (kg)

2,3

Bruttogewicht (kg)

2,63

Palette



Kartons/Lage

8

Lagen

14

Gesamt

112

Gewicht (kg)

320

Höhe (m)

1,94

Palettentype

Euro. 800x1200mm

BILD EINES VERZEHRFERTIGES 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) 1881/2006, 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.
- 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.