

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Cakees Kokos-Quarkkuchen (Jamaica-Brise)

Art.No. 1028

Produktbeschreibung: Fertig gebackener Kuchen mit Boden und Rand aus Mürbeteig (32%) und einer Füllung (68%) aus Quark, Kokosmasse, Ei und Zucker. Typischer Geschmack und Geruch nach Kokos und Quark, mittel gebräunt in der Färbung.

Verpackung: Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar.

Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

Gewicht: 450g

EAN code: 4040653000282 (6er-Karton: 4040653006284)

Zutaten:

Zucker, 22% **Quark** (Halbfettstufe), **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palme), pflanzliches Öl (Raps), Kokosraspeln (9%), **Ei**, Wasser, Maisstärke, **Weizengrieß**, **Vollmilchpulver**, Speisesalz, Zitronensaft

Hinweis für Allergiker: enthält Eier, Gluten, Milch, kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten

Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Brennwert | 379 1587 | kcal kJ |
| Fett | 19,2 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 11,1 | g |
| Kohlenhydrate | 44,1 | g |
| davon Zucker | 23,3 | g |
| Eiweiß | 7,5 | g |
| Salz | 0,17 | g |

Lagerung / Haltbarkeit: Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

Logistische Daten

Einzelkuchen: gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g

Karton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3,200 kg

Alternativer Karton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees, Gewicht 6,400 kg

Palette: enthält entweder 108 Kartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12 Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch, Bruttogewicht 366 kg

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Zolltarifnummer: 1905 9060

Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

| Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“ | Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) | Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angegeben | |
| Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.

Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten. Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.

Bäckerei Stiebling GmbH, Inselsbergstrasse 2-4, 99880 Schwarzhausen / Germany

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Produkt Spezifikation

Version: 3

gültig ab 01.01.2022

Cakees Apfelkuchen (American Style)

Art.No. 1024

Produktbeschreibung: Fertig gebackener Apfelkuchen mit Boden, Seiten und Decke aus Mürbeteig (41%) und einer Füllung aus mit Semmelbröseln gebundenen Äpfeln. Typischer Geschmack nach gebackenen Äpfeln mit einer Spur von Zimt, angenehme Süße, leicht bis mittelbraun in der Färbung.

Verpackung: Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar. Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

Gewicht: 450g

EAN code: 4040653000244 (6er-Karton: 4040653006246)

Zutaten: Apfelstücke (46%), **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Fett (Palme), pflanzliches Öl (Raps), **Ei**, Zimt, Speisesalz, Hefe, Zitronensaft

Hinweis für Allergiker: enthält Gluten, Ei, kann Spuren von Milchbestandteilen und Schalenfrüchten enthalten

Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Brennwert | 296 1239 | kcal kJ |
| Fett | 8,7 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,3 | g |
| Kohlenhydrate | 50,4 | g |
| davon Zucker | 26,0 | g |
| Eiweiß | 4,0 | g |
| Salz | 0,14 | g |
| Ballaststoffe | 1,6 | g |

Lagerung / Haltbarkeit: Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

Logistische Daten

Einzelkuchen: gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g

Karton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3,200 kg

Alternativer Karton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees,

Gewicht 6,400 kg

Palette: enthält entweder 108 Kartons mit je 6 Cakees oder 162 Kartons mit je 4 Cakees, oder 54 große Umkartons mit je 12 Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch, Bruttogewicht 366 kg

Produkt Spezifikation

Version: 3

gültig ab 01.01.2022

Zolltarifnummer: 1905 9060

Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

| Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“ | Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) | Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angegeben | Gelegentlich in Rohstoffen vorhanden |
| Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.

Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten. Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.

Produkt Spezifikation

Version: 3

gültig ab 01.01.2022

Cakees Quarkkuchen

Art.No. 1026

Produktbeschreibung: Fertig gebackener Kuchen mit Boden und Rand aus Mürbeteig (32%) und einer Füllung (68%) aus Quark, Ei und Zucker. Typischer Geschmack und Geruch nach Quark, hell bis leicht gebräunt in der Färbung.

Verpackung: Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar. Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

Gewicht: 450g

EAN code: 4040653000268 (6er-Karton: 4040653006260)

Zutaten: 39% **Quark** (Halbfettstufe), Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palme), pflanzliches Öl (Raps), **Ei**, Wasser, Maisstärke, **Weizengrieß**, **Vollmilchpulver**, Zitronenschalenpaste, Speisesalz, Zitronensaft

Hinweis für Allergiker: enthält Eier, Gluten, Milch, kann Spuren von Nüssen enthalten

Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Brennwert | 301 1260 | kcal kJ |
| Fett | 12,3 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 6,2 | g |
| Kohlenhydrate | 39,1 | g |
| davon Zucker | 22,5 | g |
| Eiweiß | 8,6 | g |
| Salz | 0,23 | g |
| Ballaststoffe | 0,6 | g |

Lagerung / Haltbarkeit: Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

Logistische Daten

Einzelkuchen: gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g

Karton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3,200 kg

Alternativer Karton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees, Gewicht 6,400 kg

Palette: enthält entweder 108 Kartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12 Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch, Bruttogewicht 366 kg

Zolltarifnummer: 1905 9060

Produkt Spezifikation

Version: 3

gültig ab 01.01.2022

Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

| Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“ | Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) | Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angegeben | Gelegentlich in Rohstoffen vorhanden |
| Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.

Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten. Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Cakees Schoko-Quarkkuchen

Art.No. 1027

Produktbeschreibung: Fertig gebackener Kuchen mit Boden und Rand aus Mürbeteig (32%) und einer Füllung (68%) aus Quark, Kakao, Ei und Zucker. Typischer Geschmack und Geruch nach Quark und Schoko, leicht säuerlich, dunkelbraun.

Verpackung: Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar.
Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

Gewicht: 450g

EAN code: 4040653000275 (Umkarton: 4040653006277)

Zutaten: 38% **Quark** (Halbfettstufe), Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palme), pflanzliches Öl (Raps), **Ei**, Wasser, Kakao (3%), Maisstärke, **Weizengrieß**, **Vollmilchpulver**, Speisesalz, Zitronensaft

Hinweis für Allergiker: enthält Eier, Gluten, Milch, kann Spuren von Nüssen enthalten

Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Brennwert | 301 1260 | kcal kJ |
| Fett | 12,5 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 6,6 | g |
| Kohlenhydrate | 38,5 | g |
| davon Zucker | 21,2 | g |
| Eiweiß | 8,8 | g |
| Salz | 0,22 | g |
| Ballaststoffe | 0,7 | g |

Lagerung / Haltbarkeit: Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

Logistische Daten

Einzelkuchen: gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g
Umkarton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3.200 kg

Alternativer Umkarton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees, Gewicht 6.400 kg

Palette: enthält entweder 108 kleine Umkartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12 Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch, Bruttogewicht 366 kg

Zolltarifnummer: 1905 9070

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

| Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“ | Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) | Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angegeben | Gelegentlich in Rohstoffen vorhanden |
| Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.
Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten.
Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.

Produkt Spezifikation

Version 2

gültig ab 01.01.2022

Cakees Russischer Zupfkuchen

Art.No. 1023

Produktbeschreibung: Fertig gebackener Quarkkuchen mit Boden und Rand aus Schoko-Mürbeteig (32%) und einer Füllung von Quarkmasse (57%) in welche wieder Stücke vom Mürbeteig (11%) eingebettet sind. Typischer Geschmack nach Quark und Kakao, mittelbraun in der Färbung.

Verpackung: Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar. Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

Gewicht: 450g

EAN code: 4040653000237 (6er-Karton: 4040653006239)

Zutaten: 39% **Quark** (Halbfettstufe), **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Fett (Palme), pflanzliches Öl (Raps), **Ei**, Maisstärke, Kakao (2%), Speisesalz, Zitronensaft

Hinweis für Allergiker: enthält Eier, Gluten, Milch, kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten

Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Brennwert | 331 1380 | kcal kJ |
| Fett | 19,1 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,2 | g |
| Kohlenhydrate | 31,7 | g |
| davon Zucker | 18,1 | g |
| Eiweiß | 7,2 | g |
| Salz | 0,08 | g |
| Ballaststoffe | 1,5 | g |

Lagerung / Haltbarkeit: Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

Logistische Daten

Einzelkuchen: gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g

Karton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3,200 kg

Alternativer Karton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees,

Gewicht 6,400 kg

Palette: enthält entweder 108 Kartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12

Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch,

Bruttogewicht 366 kg

Zolltarifnummer: 1905 9070

Erstellt: 10.11.2021 GF

Geprüft: 12.11.2021 QM

Produkt Spezifikation

Version 2

gültig ab 01.01.2022

Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

| Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“ | Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) | Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angegeben | Gelegentlich in Rohstoffen vorhanden |
| Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.
Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten.
Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Cakees Mohnkuchen

Art.No. 1021

Produktbeschreibung: Fertig gebackener Mohnkuchen mit Boden und Rand aus Mürbeteig (32%) und einer Mohnmasse (52%) als Füllung. Als Abschluß dient eine Rahmdecke (16%) aus saurer Sahne, Ei und Zucker. Typischer Mohngeschmack und -geruch, leicht bis mittelbraun in der Färbung.

Verpackung: Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar. Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

Gewicht: 450g

EAN code: 4040653000213 (6er-Karton: 4040653006215)

Zutaten: Wasser, Zucker, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palme), pflanzliches Öl (Raps), **saure Sahne** (10%), Mohn (8%), Apfelmus, **Vollmilchpulver**, **Ei**, Maisstärke, **Weizengrieß**, **Roggenmehl**, **Weizenstärke**, Speisesalz, Zitronensaft
Hinweis für Allergiker: enthält Eier, Gluten, Milch, kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten

Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Brennwert | 299 1248 | kcal kJ |
| Fett | 17,9 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,1 | g |
| Kohlenhydrate | 27,3 | g |
| davon Zucker | 18,4 | g |
| Eiweiß | 6,0 | g |
| Salz | 0,1 | g |
| Ballaststoffe | 2,4 | g |

Lagerung / Haltbarkeit: Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

Logistische Daten

Einzelkuchen: gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g

Karton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3,200 kg

Alternativer Karton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees, Gewicht 6,400 kg

Palette: enthält entweder 108 Kartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12 Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch, Bruttogewicht 366 kg

Zolltarifnummer: 1905 9070

Erstellt: 10.11.2021 GF

Geprüft: 12.11.2021 QM

Produkt Spezifikation

Version 3

gültig ab 01.01.2022

Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

| Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“ | Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) | Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angegeben | Gelegentlich in Rohstoffen vorhanden |
| Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.
Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten.
Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.