



Produktspezifikation

Nona's Guglhupf-Set salzig 3 x 250 g

Artikel Nr./art. no.: 1141491

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
D-92253 Schnaittenbach
Tel: 09622/717392
info@ehenbachtal.de
www.ehenbachtal.de

Produktbeschreibung

| | |
|------------------------|--|
| Produktbezeichnung | Nona's Guglhupf-Set salzig 3 x 250g |
| Verkehrsbezeichnung | <u>Guglhupf salzig</u> – Kuchenbackmischung |
| Herkunft: | Deutschland |
| Artikel Nummer | 1141491 |
| Zutaten | <u>Guglhupf salzig</u> : WEIZENMEHL, Zucker, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate 43%, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Salz |
| Veredelung | <u>Guglhupf salzig</u> : nach firmeneigener Rezeptur hergestellte Backmischung |
| Verwendungszweck | <u>Guglhupf salzig</u> : Zur Herstellung eines Guglhupfs |
| Zubereitungsempfehlung | <u>Guglhupf salzig</u> : Zusätzlich 1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Nona's Butteröl und 1 EL (20ml) Joghurt oder Buttermilch zugeben. Diese Zutaten schaumig rühren. Mit der Backmischung vermengen und 10 Minuten quellen lassen. Guglhupfform einfetten. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Teig nochmals verrühren und in die Form einfüllen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Den Guglhupf auskühlen lassen und dann stürzen. |

Sensorik

| | |
|------------|--|
| Konsistenz | <u>Guglhupf salzig</u> : trocken |
| Aussehen | <u>Guglhupf salzig</u> : Mischung aus feinem Pulver |
| Farbe | <u>Guglhupf salzig</u> : weiß |
| Geruch | <u>Guglhupf salzig</u> : leichte, salzige Note |
| Geschmack | <u>Guglhupf salzig</u> : leichte, salzige Note |

Physikalische Qualitätsanforderungen

| | |
|------------------------------------|---|
| Gesundheitsgefährdende Fremdkörper | keine gesundheitsgefährdende Fremdbestandteile* |
| Fremdbesatz | |



Produktspezifikation

Nona's Guglhupf-Set salzig 3 x 250 g

Artikel Nr./art. no.: 1141491

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
D-92253 Schnaittenbach
Tel: 09622/717392
info@ehenbachtal.de
www.ehenbachtal.de

Qualitätssicherungsanforderungen

Rückstände und Kontaminanten von Pestiziden, Schermetallen, Mycotoxine und sonstige / mit Übereinstimmung mit EU-VO Nr. 396/2005 und 1881/2006 sowie deren Änderungsverordnungen in der jeweils gültigen Fassung /

Allergene, GVO, Bestrahlung

Kreuzkontaminationen im Betrieb können nicht ausgeschlossen werden

Das Produkt kann Spuren von Soja, Sellerie, Senf enthalten

GVO – Erklärung entsprechend VO EG 1829/2003
VO EG 1830/2003
Richtlinie 2001/18/EG /

Wir erklären, dass unsere Produkte, lt. unseren Zulieferern und deren Spezifikationen, nicht gentechnisch verändert sind und keine Hilfs- oder Zusatzstoffe eingesetzt wurden, die aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden. Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen und daher ausgenommen von der speziellen Kennzeichnungspflicht.

Lagervorratsschutz, Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht begast und nicht mit UV-Licht oder ionisierenden Strahlen behandelt

Verpackung / Mindesthaltbarkeit und Lagerung /

Verpackung

Guglhupf salzig:

Standbodenbeutel mit Sichtstreifen, Kraftpapier/ PET/ CPP

Füllmenge

Guglhupf salzig: 250 g Netto / Tüte

Verpackungseinheit

1 Set = 3x Guglhupf salzig 3 x 250 g

Mindesthaltbarkeit und Lagerbedingungen

Aufkleber von uns mit MHD TT/MM/JJJJ und Chargennummer am Boden/Körper der Verpackung. Alternativ auf dem Etikett vom Kunden durch den Kunden

Ungeöffnet 18 Monate bei sachgemäßer Lagerung (dunkel, trocken, kühl und frostfrei (ideal 18°C) in der Originalverpackung

Lebensmittelrechtliche Erklärung, Haftungsausschluss

Lebensmittelrechtliche Erklärung

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft in der jeweils gültigen Fassung. /

Haftungsausschluss

Diese Spezifikation wurde nach derzeit bestem Wissen erstellt. Sie enthält keine Zusicherung bestimmter Eigenschaften der



Produktspezifikation

Nona's Guglhupf-Set salzig 3 x 250 g

Artikel Nr./art. no.: 1141491

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
D-92253 Schnaittenbach
Tel: 09622/717392
info@ehenbachtal.de
www.ehenbachtal.de

Ware und entbindet den Verwender nicht von einer gründlichen Eingangsuntersuchung. Es bleibt die Pflicht des Verwenders, die Verwendung und Kennzeichnung für seinen Gebrauch zu prüfen.

- * Das Produkt ist im Rahmen der technischen Möglichkeiten frei von kritischen Fremdbesatz. Als gefährlich definieren wir Fremdbestandteile wie z. Bsp. Glas- und Metallteile > 0,8 mm.