

Produktspezifikation

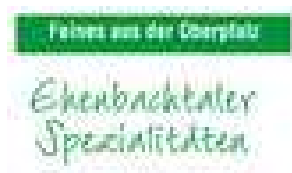
Nona's Guglhupf-Set Süß & Salzig

Artikel Nr./art. no.: 123TV N 2026001586

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

Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	Nona's Guglhupf-Set Süß & Salzig (2x 250g Süß, 1x 250g salzig)
Verkehrsbezeichnung	<u>Guglhupf süß</u> – Kuchenbackmischung <u>Guglhupf salzig</u> – Kuchenbackmischung
Herkunft:	Deutschland
Artikel Nummer	123TV N 2026001586
Zutaten	<u>Guglhupf süß:</u> WEIZENMEHL, Zucker, Stärke, MOLKEPULVER, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate 43%, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke) <u>Guglhupf salzig:</u> WEIZENMEHL, Zucker, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate 43%, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Salz
Veredelung	<u>Guglhupf süß:</u> nach firmeneigener Rezeptur hergestellte Backmischung <u>Guglhupf salzig:</u> nach firmeneigener Rezeptur hergestellte Backmischung
Verwendungszweck	<u>Guglhupf süß:</u> Zur Herstellung eines Guglhupfs <u>Guglhupf salzig:</u> Zur Herstellung eines Guglhupfs
Zubereitungsempfehlung	<u>Guglhupf süß:</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. <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.



Produktspezifikation

Nona's Guglhupf-Set Süß & Salzig

Artikel Nr./art. no.: 123TV N 2026001586

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

Sensorik

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

Guglhupf süß

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g
Trockenmischung:

Brennwert	1454 kJ/ 346 kcal
Fett	0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,07 g
Kohlenhydrate	78,78g
davon Zucker	32,63 g
Eiweiß	5,77 g
Salz	0,16 g

Guglhupf salzig

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g
Trockenmischung:

Brennwert	1454 kJ/ 346 kcal
Fett	0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,07 g
Kohlenhydrate	78,78 g
davon Zucker	32,63 g
Eiweiß	5,77 g
Salz	0,16 g



Produktspezifikation

Nona's Guglhupf-Set Süß & Salzig

Artikel Nr./art. no.: 123TV N 2026001586

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

Physikalische Qualitätsanforderungen

Gesundheitsgefährdende Fremdkörper	keine gesundheitsgefährdende Fremdbestandteile*
Fremdbesatz	

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	<u>Guglhupf süß und salzig:</u> Standbodenbeutel mit Sichtstreifen, Kraftpapier/ PET/ CPP
Füllmenge	<u>Guglhupf süß und salzig:</u> 250g Netto / Tüte
Verpackungseinheit	1 Set = 2x Guglhupf süß 2 x 250g, 1x Guglhupf salzig 1 x 250g
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

Ersteller: MIG/EBi

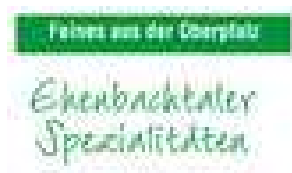
Nona's Guglhupf-Set Süß & Salzig

gültig ab: 17.07.2026

elektronisch ohne Unterschrift gültig

Seite 1 von 3

Version Nr. 1



Produktspezifikation

Nona's Guglhupf-Set Süß & Salzig

Artikel Nr./art. no.: 123TV N 2026001586

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

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 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.