Produktspezifikation

Nona’s Guglhupf X-mas Mix 3x250g

Artikel Nr./art. no.:

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

Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	Nona’s Guglhupf X-Mas Mix 3x250g (Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen)
Verkehrsbezeichnung	**Guglhupf Weihnachten:** – Kuchenbackmischung **Guglhupf Spekulatius:** – Kuchenbackmischung **Guglhupf Lebkuchen:** – Kuchenbackmischung
Herkunft:	Deutschland
Artikel Nummer	123TV N 2026001621
Zutaten	**Guglhupf Weihnachten: WEIZENMEHL**, Zucker, Stärke, **MOLKEPULVER**, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Lebkuchengewürzmischung (Zimt, Coriander, Anis, Nelken, Cardamom, Sternanis, Fenchel, Muskatnuss), Zimt, Kakao **Guglhupf Spekulatius: WEIZENMEHL**, Zucker, Stärke, **MOLKEPULVER**, Spekulatiusgewürzmischung 5% (Zimt, Nelken, Coriander, Piment, Sternanis, Cardamom, Fenchel, Muskatblüte, Muskatnuss), Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke) **Guglhupf Lebkuchen: WEIZENMEHL**, Zucker, Stärke, **MOLKEPULVER**, Lebkuchengewürzmischung 5% (Zimt, Coriander, Anis, Nelken, Cardamom, Sternanis, Fenchel, Muskatnuss), Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke)
Veredelung	**Guglhupf Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen:** nach firmeneigener Rezeptur hergestellte Backmischung
Verwendungszweck	**Guglhupf Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen:** Zur Herstellung eines Guglhupfs
Zubereitungsempfehlung	**Guglhupf Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen:** Zusätzlich wird benötigt: 1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Nona's Butter-Öl, 1 EL (20 ml) Joghurt oder Buttermilch Zubereitung: Ei, Butter und Joghurt schaumig rühren. Mit der Backmischung vermengen und

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

10 Minuten ruhen 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.

Guglhupf Weihnachten:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Trockenmischung:	
Brennwert	1446 kJ/ 342 kcal
Fett	0,94 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,26 g
Kohlenhydrate	76,95 g
davon Zucker	34,69 g
Eiweiß	5,34 g
Salz	1,76 g

Guglhupf Spekulatius:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Trockenmischung:	
Brennwert	1447 kJ/ 343 kcal
Fett	0,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
Kohlenhydrate	77,49 g
davon Zucker	34,72 g
Eiweiß	5,13 g

Guglhupf Lebkuchen:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Trockenmischung:	
Brennwert	1450 kJ/ 343 kcal
Fett	0,99 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,22 g
Kohlenhydrate	77,40 g
davon Zucker	34,45 g
Eiweiß	5,25g
Salz	1,77 g

Sensorik

Konsistenz	**Guglhupf Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen:** trocken
Aussehen	**Guglhupf Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen:** Mischung aus feinem Pulver

Produktspezifikation

Nona’s Guglhupf X-mas Mix 3x250g

Artikel Nr./art. no.:

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

Farbe	**Guglhupf Weihnachten:** bräunlich **Guglhupf Spekulatius:** bräunlich **Guglhupf Lebkuchen:** bräunlich
Geruch	**Guglhupf Weihnachten:** Arttypisch **Guglhupf Spekulatius:** Spekulatius **Guglhupf Lebkuchen:** Lebkuchen
Geschmack	**Guglhupf Weihnachten:** Arttypisch **Guglhupf Spekulatius:** Spekulatius **Guglhupf Lebkuchen:** Lebkuchen

Physikalische Qualitätsanforderungen

Gesundheitsgefährdende Fremdkörper	keine gesundheitsgefährdende Fremdbestandteile*

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

	Kreuzkonterminationen 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 Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen** Standbodenbeutel mit Sichtstreifen, Kraftpapier/ PET/ CPP

Produktspezifikation

Nona’s Guglhupf X-mas Mix 3x250g

Artikel Nr./art. no.:

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

Füllmenge	**<u>Guglhupf Weihnachten, Spekulatius, Lebkuchen:</u>** 250 g Netto / Tüte
Verpackungseinheit	1 Set = Guglhupf Weihnachten 250g, Guglhupf Spekulatius 250g, Guglhupf Lebkuchen 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 mindestens 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 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.