

## Artikeldaten

Artikelnummer

6802

Bezeichnung

Vanilleplunder

Verkehrsbezeichnung

Plundergebäck mit 26% Vanillecreme

Fertigungsgrad

fertig gebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 120 Minuten auftauen lassen.

## Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059070

Herkunftsland

Deutschland

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

110

Ausbackgewicht (ca.) in g

110

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

## Karton

Stück je Karton

36

EAN-Code Karton



4 024582 068025

Länge in cm

39,5

Breite in cm

29,0

Höhe in cm

25,0

Brutto in kg

4,31

Netto in kg

3,96

## Palette

Stück je Palette

1.728

Kartons je Palette

48

Kartons je Lage

8

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

165,0

Brutto in kg

240,00

Netto in kg

190,08

## Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

0,016

Leergewicht Kartonage in kg

0,330

Gesamtgewicht Beutel in kg

0,016

Sonstiges in kg

## Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

### **Kennzeichnung bzgl. GVO**

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

### **Lebensmittelrechtliche Bestätigung**

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

# Artikeldaten

Artikel: **Vanilleplunder** Art-Nr.: **6802**  
Verkehrsbezeichnung: **Plundergebäck mit 26% Vanillecreme**

## Zutatenliste

### Zutaten

Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliches Öl (Raps), VOLLEI, SÜßMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Salz, WEIZENSTÄRKE, Hefe, Emulgator (E471), Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Dextrose, Stabilisatoren (E450, E516), Glukosesirup, BUTTERFETT, Säuerungsmittel (E330), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel (E401)

### Kann Spuren enthalten von

Sesam, Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte

### Zusatzstoffe gem. LMIV

Citronensäure (E330), Natriumalginat (E401), Diphosphate (E450), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Calciumsulfat (E516)

### Zusatzstoffe gem. ZZulv

Diphosphate (E450)

### Enthaltene Aromen

natürliches Vanillearoma

- Laktosefrei  Enthält Jodsalz  Vegetarisch  
 Glutenfrei  Bio  Vegan

## Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
10,0 - 12,0	110
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
10,0 - 12,0	110
Höhe (ca.) in cm	
3,0 - 4,0	
Durchmesser (ca.) in cm	

## Zertifikate

- Mikrobiologisch untersucht  
 Halal zertifiziert  
 Koscher zertifiziert

# Artikeldaten

Artikel: **Vanilleplunder** Art-Nr.: **6802**  
Verkehrsbezeichnung: **Plundergebäck mit 26% Vanillecreme**

## Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ	1.463	Brennwert in kcal	349
Fett in g	17,0	davon gesättigte Fettsäuren in g	8,5
Kohlenhydrate in g	45,0	davon Zucker in g	22,0
Ballaststoffe in g	1,2	Eiweiß in g	3,8
Salzgehalt in g	0,75		
Natrium in g		Transfettsäuren in g	< 2

# Artikeldaten

Artikel:	<b>Vanilleplunder</b>	Art-Nr.:	<b>6802</b>
Verkehrsbezeichnung:	Plundergebäck mit 26% Vanillecreme		

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>			
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein
1	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

# Artikeldaten

Artikel:	<b>Vanilleplunder</b>	Art-Nr.:	<b>6802</b>
Verkehrsbezeichnung:	Plundergebäck mit 26% Vanillecreme		

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufback- und Verkaufsprozesses muss vom jeweiligen zusätzlichen Verwender deklariert werden.

Eine individuelle Deklaration der Produkte in Bezug auf mögliche Spuren je nach Verbrauchsstelle ist somit vom letzten Inverkehrbringer zu gewährleisten.