# **Produktspezifikation**



#### Artikeldaten

Artikelnummer	
6802	
Bezeichnung	
Vanilleplunder	
Verkehrsbezeichnung	
Plundergebäck mit 26% Vanillecreme	

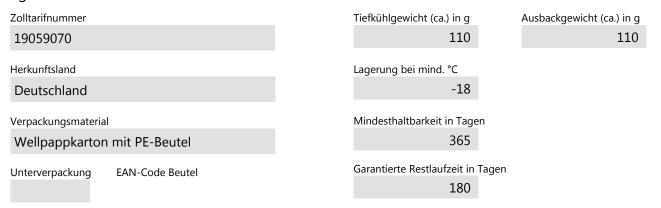
Fertigungsgrad

fertig gebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

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

### Logistische Daten



### Karton

Stück je Karton	EAN-Code K	Carton
36		
Länge in cm	4" 024582	068025
Lange in cin	Dicite iii ciii	Hone in em
39,5	29,0	25,0
Brutto in kg	Netto in kg	
4,31	3,96	

#### **Palette**

Stück je Palette					
	1.728				
Kartons je Palette			Kartons	je Lage	
	48				8
Länge in cm	Bre	eite in cm		Höhe in c	m
120,0		80,	0		165,0
Brutto in kg	Ne	etto in kg			
240,00		190,0	8		

### Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg		Leergewicht Kartor	nage in kg
0,016		0,330	
Gesamtgewicht Beu 0,016	tel in kg	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.

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	Sesam, Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte				
Zusatzstoffe gem. LMIV		Zusatzstoffe gem. ZZulv			
Citronensäure (E330), Natriumalginat (EDiphosphate (E450), Mono- und Diglyconspeisefettsäuren (E471), Calciumsulfat (E471), Calciums	Diphosphate (E450)				
Enthaltene Aromen					
natürliches Vanillearoma					
Laktosefrei	Enthält J	odsalz	<b>✓</b> Vegetarisch		
Glutenfrei	Bio		Vegan		

## Maße und Gewichte

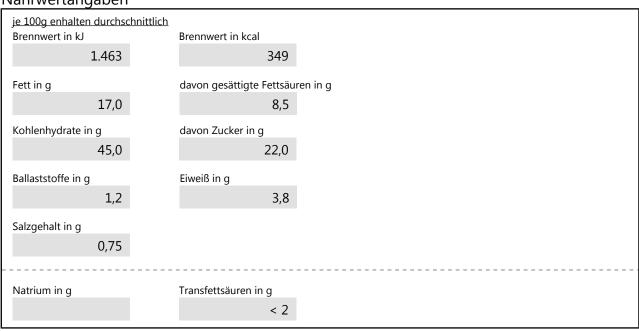
Länge (ca.) in cm 10,0 - 12,0	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
Breite (ca.) in cm 10,0 - 12,0	Ausbackgewicht (ca.) in g
Höhe (ca.) in cm 3,0 - 4,0	
Durchmesser (ca.) in cm	

## Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht	
Halal zertifiziert	
Koscher zertifiziert	

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

Nährwertangaben



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

### **Allergene**

AC	igene			
Ver	wendung von Zutaten mit allergenem Potenzio	al gemäß LMIV		
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
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	Y		
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>~</b>		
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			
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>✓</b>	
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		V	
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	V		
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pekannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke		V	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>✓</b>	

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

### Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV				
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 SO2			
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			

(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.