

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 7

Artikel-Nr.:

37636

Version

04.09.2023 0

Artikelbezeichnung:

Yummy-Muffin Red Velvet



Servenvorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Rührkuchen mit Himbeeren und Cremefüllung

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, fertig gebacken

Nenngewicht Einzelstück:

120g

Produktbeschreibung:

Nicht nur lecker, sondern auch äußerst attraktiv ist dieser Red-Velvet Muffin mit seinem rot gefärbten Teig, den fruchtigen Himbeeren in der Krume, der hellen Creme und den knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile:

saftiger Rührkuchen mit hoher Pilzform;
trendig gefärbter Teig;
gefüllt mit ganzen Himbeeren und einer hellen Creme;
dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln;
attraktiv verpackt im Wrap-Cup

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19059070

GTIN-13

4038368376365

MHD:

12 Monate ab Herstellung (Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 7

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	24 (1 x 24)
Einzelstücke pro Palette:	2400
Karton pro Lage:	10
Lagen pro Palette:	10
Karton pro Palette:	100

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	39,7 x 23,7 x 16,5
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 180

Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	2,880
Kartongewicht (brutto) in kg:	3,173
Palettengewicht (netto) in kg:	288,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	342,500

* einschließlich Ladungsträger und Ladungssicherung

Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Karton	234	1	234,0	
Beutel	18	1	18,0	
Gebäckkapsel	1,7	24	40,8	
Summe:				293

**Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.

***<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 7

VERARBEITUNGSHINWEIS

Nach dem Auftauen verzehrfertig

Backwaren aus dem Karton nehmen und ca. 90 Min. bei Raumtemperatur (18 - 22 °C) auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Die Zubereitung entsprechend des Verarbeitungshinweises garantiert die Einhaltung der in der Verordnung (EU) 2017/2158 (Acrylamid-Verordnung) definierten Richtwerte.

GARNIERVORSCHLAG

entfällt

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 7

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Zutatenliste verzehrfertig

ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Öle: Raps, Palm; 8% Himbeeren, färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saft-Konzentrat; BUTTER, SÜBMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, modifizierte Stärke, Speisesalz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stärke: Mais; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma, Farbstoff: Echtes Karmin; Aroma. 8% Cremefüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

1,9 % Milchfett

Ernährungsformen

- vegetarisch
- vegan

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 7

ALLERGENE

Bezeichnung	enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg			✓
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 7

NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

verzehrfertig

je 100g	RM*	
Energie kJ	1630	19 %
Energie kcal	389	
Fett (g)	18,8	27 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,0	20 %
Kohlenhydrate (g)	49,5	19 %
davon Zucker (g)	30,7	34 %
Ballaststoffe (g)	1,4	
Eiweiß (g)	4,9	10 %
Salz (g)	0,84	14 %

pro Portion (ein Stück)	RM*	
Energie kJ	1956	23 %
Energie kcal	467	
Fett (g)	22,6	32 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,8	24 %
Kohlenhydrate (g)	59,4	23 %
davon Zucker (g)	36,8	41 %
Ballaststoffe (g)	1,7	
Eiweiß (g)	5,9	12 %
Salz (g)	1,01	17 %

* RM = REFERENZMENGEN FÜR DIE TÄGLICHE ZUFUHR EINES ERWACHSENEN (8400 kJ / 2000 kcal; Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Anhang XIII - Teil B)

Nutri-Score

D

Gesamtbewertung in Anlehnung an den Berechnungsalgorithmus des Nutri-Score (in Bezug auf den Conveniencegrad des Produktes zum Zeitpunkt der Anlieferung)

Hinweis: Diese Information dient lediglich als freiwillige Zusatzangabe und darf nicht zu Marketingzwecken verwendet werden. Es erfolgt keine entsprechende Kennzeichnung.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 7

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

DGHM 9.2	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	<=100000	---
Enterobacteriaceae	<=100	<=1000
Escherichia coli	<=10	<=100
Schimmelpilze	<=100	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<=10	<=100
Präsumtive Bacillus cereus	<=100	<=1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<=100

*KbE: Koloniebildende Einheit

GVO (genetisch veränderte Organismen)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

SONSTIGE ANGABEN

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines QM-Systems mit integriertem HACCP-System.

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung; dieses gilt auch für das Bestrahlungsverbot und die zur Herstellung des Produktes eingesetzten Bedarfsgegenstände. Das Produkt wird unter Bedingungen hergestellt, die den in Deutschland geltenden Hygienestandards entsprechen.

HINWEISE

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Diese Spezifikation wurde in der EDV erstellt und ist daher ohne Stempel und Unterschrift gültig