



Artikel-Nr.: 1285604

Produktbezeichnung: Kekseria Butterstollenkonfekt, gef.

Artikel-Nr.: 1285604

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Butterstollenkonfekt

Zutaten <i>[Allergene in GROSSBUCHSTABEN]</i> :
WEIZENMEHL
Marzipanfüllmasse: Marzipanrohmasse (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Zucker, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel Sorbit, Glukosesirup, Wasser, HÜHNEREIWEISSPULVER, Verdickungsmittel Xanthan, Traganth und Natriumalginat, Säuerungsmittel Calciumcitrate und Citronensäure, Salz
Sultaninen
BUTTER
Wasser
Zucker
Rumverschnitt
MANDELN
Zitronat: Zedernfruchtschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure
BUTTERREINFETT
Orangeat: Orangenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure
SÜSSMOLKENPULVER
Marzipanrohmasse: MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup
Hefe
LAKTOSE
WEIZENKLEBER
Salz
Emulgatoren E472e, E471
Fruktose
Aroma <i>[MILCHBESTANDTEILE]</i>
Enzyme <i>[WEIZEN]</i>
pflanzliches Öl (enthält Sonnenblume und/oder Baumwollsaat)
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.



MARTIN BRAUN GRUPPE



Form 3.4.01

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 2 von 6

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1285604

QUID: 19 % Marzipanfüllmasse
13,5 % Marzipanrohmasse
8,5 % Butter

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1285604

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	braun
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	Stollengeschmack, Marzipan-Note
Konsistenz:	fest

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Gewicht (g/10 Stück)	160 - 180	Wiegen

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	5.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	4 kg Metalldose
Mindesthaltbarkeit:	120 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1285604

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Anwendungshinweis:**

Herstellung: / Anwendung

➤ entfällt

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1855 / 445
Fett in g	18,7
- davon gesättigte Fettsäuren in g	7,8
Kohlenhydrate in g	57,6
- davon Zucker in g	37,2
Ballaststoffe in g	3,8
Eiweiß in g	7,0
Salz in g	0,5
Broteinheiten	4,8



Artikel-Nr.: 1285604

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	+
-Roggen	S
-Gerste	S
-Hafer	S
-Dinkel	S
-Kamut	S
-Hybridstämme	S
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	+
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Mandel	+
-Haselnuss	S
-Walnuss	S
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	S
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	S
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

**Artikel-Nr.: 1285604**

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(010)

Erstellt am: 19.10.2020**Gültig seit:** 15.10.2020**Ausgedruckt am:** 19.10.2020

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.