



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Marillenkuchen - 20 Stk.

**1937**

**Ansprechpartner:** Christina Knierling

contact: c.knierling@mantler-komplet.at,

Tel: 0043/2982/2901-21 Fax: DW-29

**Haltbarkeit:** 12 Monate

shelf life: 12 months

**Lagerung/Transport:** Tiefgekühlt gelagert bei -18°C

storage and transport: frozen (temp. -18°C)

**Sensorik:** Geschmack und Geruch: süßlich, nach Marillen

sensoris: taste and smell: apricots, sweet

**Produktbeschreibung:** Heller Rührkuchen mit Marillenaufgabe, vorgeschnitten (20 Stücke),

product description: 2 Platten á 1,95 kg, fertig gebacken, tiefgefroren

light cake with apricots, sliced 20 pieces, 2 cakes at 1,95 kg, ready baked, frozen

**Verarbeitungshinweis** Die Verpackung beseitigen.

processing instruction: Auftauzeit: ca. 180 Minuten bei Raumtemperatur.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Remove packaging, Defrost time: 180 min at room temperature. Do not freeze after defrosting

**Zutaten:** Marillen (ca. 39%), Zucker, Rapsöl, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, VOLLEIPULVER, Geleeguß (Glukose-Fruktose Sirup, Wasser, Aprikosensaft, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Säureregulator: Kaliumcitrate), modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumbicarbonat), JOGHURTPULVER (MILCH), Speisesalz, Emulgator (Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma, MAGERMILCHPULVER

ingredients: apricots (ca. 39%), sugar, rape oil, WHEAT FLOUR, water, WHEAT STARCH, WHOLE EGG POWDER, jelly (glucose-fructose syrup, water, apricot juice, sugar, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid, acidity regulator: potassium citrates), modified starch, raising agents (diphosphate, sodium bicarbonate], YOGHURT POWDER (MILK), salt, emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids), flavoring, SKIMMED MILK POWDER.

## **Nährwerte (berechnet) / nutritional value (calculated)**

Energie / energy	1266/ 302	kJ/kcal
Fett / fat	15	g
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren /saturated fattic acids	1,8	g
Kohlenhydrate /carbohydrates	37	g
davon / of it		
Zucker / sugar	20	g
Eiweiß / protein	3,8	g
Salz / salt	0,46	g

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und unterliegen natürlichen Schwankungen.

This information applies to the present day and underlie natural variation.



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Marillenkuchen - 20 Stk.

**1937**



<b>Palette:</b> pallet:	Karton pro Palette: carton per pallet:	80
	Lagen pro Palette: layers per pallet:	10
	Karton pro Lage: carton per layer:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]: high of pallet incl. europallet (mm):	1260
	Brutto-Gesamtgewicht inkl Palette [kg] gross total weight incl. Pallet (kg):	376
<b>Karton:</b> carton:	Außenabmaße L x B x H [mm]: measurements of carton l x w x h (mm):	385 x 300 x 111
	Gewicht [g]: weight (g):	300
	Stückzahl im Karton [St]: quantity at carton:	<b>2 Kuchen a 20 Stück</b> <b>2 cakes at 20 pieces</b>
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]: net weight carton contents (g):	<b>3900</b>
	Material: material:	Karton carton
<b>Innenfolie:</b> foil:	Abmaße [mm]: measurements (mm):	375 x 287 x 45
	Gewicht pro Innenfolie [g]: weight per foil (g):	2,5
	Material: material:	PE-Folie PE-foil
	Anzahl der Folien im Karton: ammount of foil in carton:	2
	Innenfolie verschlossen: foil closed:	Ja yes
	Verschlussart: fastener:	verschweißt welded
<b>Tray:</b> tray:	Abmaße [mm]: measurements (mm):	45/375/290
	Gewicht pro Tray [g]: weight per tray (g):	90
	Material: material:	Pappe weiß cardboard white
	Anzahl der Trays im Karton: ammount of trays in carton:	2
<b>Gesamtgewicht Verpackung:</b> total weight packaging:	Karton + Innenbeutel + Tray [g]: carton + foil + tray (g):	<b>485g</b>



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Marillenkuchen - 20 Stk.

1937

<b>Allergene / Allergens</b>	Im Rezept enthalten <small>Yes in recipe</small>	Nicht im Rezept enthalten <small>not in recipe</small>	im Betrieb verwendet <small>used on production side</small>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <small>cereals containing gluten and products thereof</small>	x		x
Krebstiere und Krebserzeugnisse <small>crustaceans and products thereof</small>		x	
Eier und Eierzeugnisse <small>eggs and products thereof</small>	x		x
Fisch und Fischerzeugnisse <small>fish and products thereof</small>		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <small>peanuts and products thereof</small>		x	
Soja und Sojaerzeugnisse <small>soybeans and products thereof</small>		x	x
Milch und Milcherzeugnisse <small>milk and products thereof</small>	x		x
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse <small>nuts and products thereof</small>		x	x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <small>celery and products thereof</small>		x	
Senf und Senferzeugnisse <small>mustard and products thereof</small>		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <small>sesame seeds and products thereof</small>		x	x
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg <small>sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/kg</small>		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <small>lupine and products thereof</small>		x	x
Weichtiere und Weichtiererzeugung <small>molluscs and products thereof</small>		x	

### GVO / GMO

	Ja / yes	Nein / no
GVO oder Zutaten aus GVO enthalten <small>GMO or Ingredients made out of GMO</small>		x
Kennzeichnungspflicht nach (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003 idgF <small>requirement to label at (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003</small>		x
mit ionisierten Strahlen behandelt <small>treated with ionized rays</small>		x



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



**Marillenkuchen - 20 Stk.**

**1937**

## **Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability**

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced from our company are according to european law. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

## **Konformitätserklärung / declaration of conformity**

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are used to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials which are made to get into contact with all food and for plastics Nr.10/2011.

## **Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter**

Salmonellen / salmonella:	negativ /25g /25g
E. coli/ enterobacteriaceae:	< 100 KBE/g cfu/g
Enterobacteriaceae/ enterobacteriaceae:	< 100 KBE/g cfu/g
Staphylococcus aureus/ staphylococcus aureus:	< 10 KBE/g cfu/g
Bacillus cereus / bacillus cereus:	< 100 KBE/g cfu/g
Clostridium perfringens / clostridium perfringens:	< 100 KBE/g cfu/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes:	negativ /25g /25g
Schimmelpilze/ mould :	< 1000 KBE/g cfu/g
Hefen/ yeasts:	< 1000 KBE/g cfu/g

## **Sonstiges /other**

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.  
This document is without signature valid.

Qualitätsmanagement  
quality management