

**Produktdatenblatt**

**Mozarttorte 26cm 14Stk. SüS**

ArtNr.: 38107



<b>Artikelkurzbeschreibung:</b>	Mozarttorte	
<b>rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:</b>	Mozarttorte	
<b>Herkunftsland:</b>	Österreich	
<b>Beschaffenheit:</b>	fertig	
<b>Nettogewicht in g:</b>	135,00	
<b>Liefer/Lagerbedingungen:</b>	Tiefgekühlt	
<b>Haltbarkeit bei Raumtemp.*:</b>		25°C, übliche Lagerung, keine direkte Sonneneinstrahlung
<b>Haltbarkeit gekühlt*:</b>	2	0-9°C, ohne Unterbrechung der Kühlkette (* 0=am selben Tag, 1=bis morgen, 2=bis übermorgen,...)

<b>Zutaten lt. LMIV: (Teigling)</b>	
<b>Zutaten lt. LMIV: [österr. Kodexleitlinie] (fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)</b>	SCHLAGOBERS, Zucker, Wasser, Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Magerkakaopulver, Maisstärke, pflanzliches Öl (Raps, Palm, Sonnenblume), MASCARPONE, WEIZENMEHL, Emulgatoren: E472a, E472b, E472e, E471, E477, E470a, E475, SOJALECITHIN, Aroma (enthält HASELNUSSMARK, PISTAZIENMARK, MANDELMARK), pflanzliches Fett (Kokos, Palm), EIGELBPULVER, Glukosesirup, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, LACTOSE, Gelatine, MILCHBESTANDTEILE, Backtriebmittel: E450, E500, Dextrose, SAHNELIKÖR, MAGERMILCHPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, Stabilisatoren: E415, E412, E466, E340, Salz, Gewürz, HASELNÜSSE.

**Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)**

Energie (kJ)	1287	Zucker (g)	32,0
Energie (kcal)	307	Ballaststoffe (g)*	1,4
Fett (g)	16,0	Eiweiß (g)	3,5
gesättigte Fettsäuren (g)	9,3	Salz (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	37,0	*) Angabe freiwillig	

**Produktdatenblatt**

**Mozarttorte 26cm 14Stk. SüS**

ArtNr.:

**Transfettsäuren (Durchschnittswert/100g Produkt)**

aus pflanz. Fetten und Ölen:

aus Butter:

**Verpackungsdaten**

<u>Karton</u>	Stk./Karton	14
	Nettogewicht Füllmenge (g)	2100
	Abmessung (LxBxH) mm	281x283x115
	Gewicht Karton (g)	325
	Material Karton (ARA 1.2)	Papier / Pappe

<u>Palette</u>	Karton/Pal.	136
	Lagen/Pal.	17
	Karton/Lage	8
	Palettenhöhe (inkl. Holz) mm	1865
	Gewicht Palettenfolie (ARA 9.1)	300

<u>Unterverpackung Kunststoff</u>	Abmessung (LxBxH) mm	400x400
	Gewicht (g)	2
	Material	Folie/Beutel/Kunststoff
	Verpackung/Karton	1

<u>Unterverpackung Karton</u>	Abmessung (LxBxLH) mm	
	Gewicht (g)	
	Material	
	Verpackung/Karton	

Bruttogewicht gesamt

Bruttogewicht/Stück

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
<b>EAN:</b>	9007698381054		9007698381078	
<b>GTIN:</b>	09007698381054			

**Zolltarifnummer:**

**Intrastatnummer:**

Das Verpackungsmaterial ist gemäß Art. 16 Abs.1 EU-VO 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Mindesthaltbarkeit bei Abholung/Anlieferung:

**Sonstiges:** Nur für Wiederverkäufer. Nach dem auftauen nicht wieder einfrieren!

**Produktdatenblatt**

**Mozarttorte 26cm 14Stk. SüS**

ArtNr.: 

38107
-------

**Rohstoffe mit allergenem Potential gem. EU-Richtlinie 2003/98/EG**

	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inklusive Laktose)	x	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schalenfrüchte (Mandel-, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie) und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite, deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Vegan:	<input type="checkbox"/>
Laktosefrei:	<input type="checkbox"/>
Glutenfrei:	<input type="checkbox"/>
Palmfettfrei:	<input type="checkbox"/>

**Konformitätserklärung Verpackungsmaterialien**

Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln den Anforderungen der Dokumente **VO (EG) Nr. 1935/2004** (EU-Rahmen-Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F., **VO(EG) Nr. 2023/2006** (Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F. und, soweit zutreffend, **RL(EG) Nr. 2002/72** (EU-Kunststoffrichtlinie) i.d.g.F. entsprechen.

**GVO Erklärung**

Es wird bestätigt, dass gemäß der **VO(EG) Nr. 1829/2003** und **VO(EG) Nr. 1830/2003** keine Produkte geliefert werden die GVO enthalten oder aus solchen bestehen, bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

erstellt von:

am: 19.08.2020