

Produktdatenblatt

Klassische Sachertorte 26cm 12Stk. SüS

ArtNr.: 37652



Artikelkurzbeschreibung:	klassische Sachertorte 26 cm	
rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Sachertorte 26 cm	
Herkunftsland:	Österreich	
Beschaffenheit:	fertig	
Nettogewicht in g:	133,30	
Liefer/Lagerbedingungen:	Tiefgekühlt	
Haltbarkeit bei Raumtemp.*:		25°C, übliche Lagerung, keine direkte Sonneneinstrahlung
Haltbarkeit gekühlt*:	4	0-9°C, ohne Unterbrechung der Kühlkette

(* 0=am selben Tag, 1=bis morgen, 2=bis übermorgen,...)

Zutaten lt. LMIV: (Teigling)	
Zutaten lt. LMIV: [österr. Kodexleitlinie] (fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)	Zucker, Marillenfruchtfüllung (Marillenpüree, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aromen), EIER, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Magerkakaopulver, pflanzliches Fett (Kakao, Kokos), WEIZENMEHL, Wasser, Stärke, MILCHSCHOKOLADE (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), pflanzliche Öle ganz gehärtet (Sonnenblume, Raps), HASELNUSSPASTE, Emulgatoren: E471, E472e, E475, E322, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, Backtriebmittel: E450, E500, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, Salz, Aromen, Stabilisatoren: E415, E412, E340.

Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)

Energie (kJ)	1929	Zucker (g)	40,0
Energie (kcal)	461	Ballaststoffe (g)*	3,7
Fett (g)	24,0	Eiweiß (g)	5,5
gesättigte Fettsäuren (g)	11,0	Salz (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	54,0	*) Angabe freiwillig	

Produktdatenblatt

Klassische Sachertorte 26cm 12Stk. SüS

ArtNr.:

Transfettsäuren (Durchschnittswert/100g Produkt)

aus pflanz. Fetten und Ölen:

aus Butter:

Verpackungsdaten

<u>Karton</u>	Stk./Karton	12
	Nettogewicht Füllmenge (g)	1600
	Abmessung (LxBxH) mm	281x283x115
	Gewicht Karton (g)	150
	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	250x250
	Gewicht (g)	8
	Material	Folie/Beutel/Kunststoff
	Verpackung/Karton	4

<u>Unterverpackung Karton</u>	Abmessung (LxBxLH) mm	245x245x105
	Gewicht (g)	90
	Material	
	Verpackung/Karton	1

Bruttogewicht gesamt

Bruttogewicht/Stück

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
EAN:	9007698376500	9007698376517	9007698376524	9007698376531
GTIN:	09007698376524			

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

Klassische Sachertorte 26cm 12Stk. SüS

ArtNr.:

37652

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:	
Laktosefrei:	
Glutenfrei:	
Palmfettfrei:	x

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