



PRODUKTSPEZIFIKATION



erstellt von: R. Maukner
erstellt am: 17.02.2026
Version: 10

FLORENTA

11036.05

0619

Lieferant / supplier: Komplet Mantler GmbH & Co KG / 3573 Rosenberg 12 / www.mantler-komplet.at
 Kontakt / contact : 0043 2982 2901-745 / qm@mantler-komplet.at
 Notfallnummer / emergency number: 0043 676 840077745
 Verpackungsart / type of packaging: Karton Cardboard box
 Gebindegröße / package size: 5kg
 Palettierung / palletizing: 315 kg =63 Kartons / 7 Lagen à 9 Kartons 315 kg = 63 cartons, 7 layers of 9 cartons each
 Haltbarkeit / shelf life: 720 Tage / days
 Lagerung & Transport / storage & transport: Vor Wärme schützen und trocken lagern. Store in cool and dry places.
 EAN-Code / EAN - Code: 4025599209807
 Zolltarifnummer / customs tariff number: 21069098

Produktbeschreibung: Florentiner Mix zur Herstellung von Florentiner, Bienenstich, Nußknacker, Mandelschnitte, Kokosecken. Hellgelbes, fließfähiges, mittelfeines Pulver.

product description: Florentine mix for making Florentines, bee sting cake, nutcrackers, almond slices, and coconut squares. Light yellow, free-flowing, medium-fine powder.

Grundrezept: KOMPLET Florenta ... 500g
 Mandeln (halb gehobelt, halb gehackt) ... 250g
 Orangeat/Zitronat (fein gehackt) ... 80-100g
 Zutaten vermischen und in Ringen von 8-10cm Durchmesser mit etwas Dampf backen.
 BT: 190°C, BZ: 8 min

Zutaten: Glucosesirup, Zucker, Palmfett, Dextrose, VollMILCHpulver, Emulgator(en): E 322 (SOJA)

ingredients: glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: E322 (SOY)

Nährwerte berechnet pro 100 g nutritional value p.100 g (calculated)

Brennwert KJ	energy kJ	2.024 KJ
Brennwert kcal	energy kcal	483 KCAL
Fett	fat	19 g
- davon ges.Fettsäuren	of it saturated fatty acids	8,4 g
Kohlenhydrate	carbohydrates	77 g
- davon Zucker	of it sugar	50 g
Ballaststoffe	fibre	<0,1 g
Eiweiss	protein	0,5 g
Salz	salt	<0,01 g

Diese Werte dienen als Richtwerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

These values applies as a guideline and contain natural variations.



PRODUKTSPEZIFIKATION



FLORENTA

0619

		Im Rezept enthalten in recipe	Nicht im Rezept enthalten not in recipe
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	cereals containing gluten and products thereof		X
Krebstiere und Krebserzeugnisse	crustaceans and products thereof		X
Eier und Eierzeugnisse	eggs and products thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	fish and products thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	peanuts and products thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	soybeans and products thereof	X	
Milch und Milcherzeugnisse	milk and products thereof	X	
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	nuts and products thereof		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	celery and products thereof		X
Senf und Senferzeugnisse	mustard and products thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	sesame seeds and products thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg	sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	lupine and products thereof		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	moiluscs and products thereof		X

kann Spuren enthalten von / may contain traces of

Ei, Schalenfrüchte

egg, nuts

GVO- Statement / GMO statement

Hiermit bestätigen wir, dass bei diesem Produkt, im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 idgF über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten.

Hereby we confirm, that this product, within the meaning of Regulation (EC) No. 1829/2003 as amended on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 as amended on the traceability and labeling of genetically modified organisms and on the traceability of products produced from genetically modified organisms food and feed, no genetically modified raw materials are used and the products do not consist of genetically modified organisms or contain any genetically modified organisms.

Ionisierende Strahlen / Ionizing radiation

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst, noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Hereby we confirm, that neither the goods themselves, nor their starting products have been treated with ionizing radiation.



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 and delivered from our company are according to european and austrian legislation. 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 intended to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials, which are intended to get into contact with all food, as well as for plastics (EG) Nr. 10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

Aerobe mesophile Keimzahl	total count	< 10 000 kbE/g
Hefen	yeast	< 200 kbE/g
Schimmelpilze	mold	< 100 kbE/g
E.Coli	E.coli	< 10 kbE/g
Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	< 500 kbE/g
Bacillus cereus	Bacillus cereus	< 500 kbE/g
Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	< 100 kbE/g
Salmonellen	Salmonella	neg. /25g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical parameter

Mykotoxine / Schwermetalle	mycotoxins / heavy metals:	entspricht VO (EG) 2023/915 idgF	corresponds to 2023/915
Pestizide	pesticides:	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF	corresponds to 396/2005

Sonstiges / other

Vor Verzehr erhitzen.
Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung.

Heat before consumption.
For commercial processing only.