



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



Sacherschnitte - 16 oder 32 Stk. 1647

Ansprechpartner: gm@mantler-komplet.at

contact: Tel: 0043/2982/2901-745

Haltbarkeit: 364 Tage

shelf life: 364 days

Lagerung/Transport: Tiefgekühlt gelagert bei -18°C

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

EAN: 5907176707540, 5907176725995

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

sensoris: Taste and smell: sweet, cocoa, apricot

Produktbeschreibung: Dunkler Rührkuchen mit Marillenmarmelade und Kakaodekor.

product description: fertig gebacken, tiefgefroren, vorgeschnitten

2 Platten á 2100g

Dark sponge cake with apricot jam and cocoa decoration.

ready baked, frozen, pre-cut, 2 cakes of 2100g each

Verarbeitungshinweis Die Verpackung beseitigen.

processing instruction: **Auftauzeit:** ca. 120 Minuten bei Raumtemperatur.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Remove packaging, Defrost time: 120 min at room temperature.

Do not refreeze after defrosting

Zutaten: Kuchen/Teig [Zucker, WEIZENmehl, pasteurisiertes VolLEI, pasteurisiertes HühnereiEiWEIß, Margarine [Pflanzenöle (Palmöl, Rapsöl, Kokosöl, teilweise gehärtetes Palmöl) in variierenden Anteilen, Wasser, Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Farbstoff (Carotin)], WEIZENstärke, fettarmes Kakaopulver, Persipan [Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke], modifizierte Stärke, VolLEIpulver, Wasser, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumbicarbonat), SüßMOLKENpulver, Wasser, Invertzuckersirup, Speisesalz, HühnereiEiWEIßpulver, Aromen, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgatoren (Mono und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)], Marillenfüllung 22 % [Marillen {45% in der Füllung}, Zucker, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumcitrate), Aroma], kakaohaltige Fettglasur [Zucker, fettarmes Kakaopulver, Palmfett, Rapsöl, HASELNÜSSE, Emulgator (Lecithine (SOJA))]

ingredients:

Cake/dough [sugar, WHEAT flour, pasteurized whole EGG, pasteurized chicken egg WHITE, margarine [vegetable oils (palm oil, rapeseed oil, coconut oil, partially hydrogenated palm oil) in varying proportions, water, emulsifiers (lecithins, mono- and diglycerides of fatty acids), coloring (carotene)], WHEAT starch, low-fat cocoa powder, persipan [apricot kernels, sugar, water, invert sugar syrup, starch], modified starch, whole EGG powder, water, raising agents (diphosphates, sodium bicarbonates), sweet WHEY powder, water, invert sugar syrup, table salt, chicken egg WHITE powder, flavorings, thickener (locust bean gum), emulsifiers (mono and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids)], apricot filling 22 % [Apricots {45% in the filling}, sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent (pectins), acidifier (citric acid), acidity regulator (sodium citrates), flavouring], cocoa-containing fat glaze [sugar, low-fat cocoa powder, palm fat, rapeseed oil, HAZELNUTS, emulsifier (lecithins (SOY))]

Nährwerte pro 100 g (berechnet) / nutritional value per 100 g (calculated)

Energie / energy	1581/378	kJ/kcal
Fett / fat	11,1	g
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	4,8	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	62,5	g
davon / of it		
Zucker / sugar	47,9	g
Balaststoffe / fibre	2,2	g
Eiweiß / protein	5,3	g
Salz / salt	0,54	g

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

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

Erstellt von: Christina Rippl am: 22.8.2011

Geändert von: MH am: 12.02.2026 Version: 12



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



Sacherschnitte - 16 oder 32 Stk.

1647



Palette: 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):	400
Karton: 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:	2 Kuchen je 16 oder 32 Stück 2 cakes to 16 or 32 pieces
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]: net weight carton contents (g):	4200
	Material: material:	Karton carton
Innenfolie: 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
Tray: 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
Gesamtgewicht Verpackung: total weight packaging:	Karton + Innenbeutel + Tray [g]: carton + foil + tray (g):	485g



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



Sacherschnitte - 16 oder 32 Stk.

1647

Allergene / Allergens	Im Rezept enthalten Yes in recipe	Nicht im Rezept enthalten not in recipe	im Betrieb verwendet used on production side
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 > 10 mg/kg</small>		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <small>lupine and products thereof</small>		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



Sacherschnitte - 16 oder 32 Stk.

1647

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

Aerobe mesophile Keimzahl / aerobic mesophilic bacterial count:	<10.000 KBE/g cfu/g
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 :	< 100 KBE/g cfu/g
Hefen/ yeasts:	< 100 KBE/g cfu/g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical Parameter

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

Sonstiges /other

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.

Qualitätsmanagement