



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



Nuss-Schnitte - 16 Stk.

1658

Ansprechpartner: gm@mantler-komplet.at

contact: Tel: 0043/2982/2901-745 Fax: DW-29

Lagerung/Transport: Tiefgekühlt gelagert bei -18°C

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

EAN: 5907176713411

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

sensoris: taste and smell: sweet, cacao, nutty

Produktbeschreibung: Rührkuchen mit Nusscreme und Nussglasur, vorgeschnitten zu 16 Stück

product description: 2 Platten á 2,85 kg, fertig gebacken, tiefgefroren

cake with nuts and nutglaze, pre-cut into 16 pieces, 2 cakes of 2,85 kg, ready baked, frozen

Verarbeitungshinweis Die Verpackung beseitigen. Auftauzeit: ca. 2 Stunden bei Kühltemperatur.

processing instruction: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Remove packaging, Defrosting time: approx. 2 hours at refrigerator temperature.

Do not refreeze after defrosting.

Zutaten: Kuchen / Teig [Zucker, Rapsöl, WALNÜSSE 6 %, WEIZENmehl, Wasser, WEIZENstärke,(pasteurisiertes) VolleI, (pasteurisiertes) HühnerEIWEIß, fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke,HühnerEIWEIßpulver, VolleIpulver, Glukosesirup, Stärke, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumbicarbonate),SüßMOLKENpulver, Speisesalz, Aromen, Emulgatoren (Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- undDiacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride vonSpeisefettsäuren), Säureregulator (Citronensäure), pflanzliche Fasern], Creme [Wasser, Zucker, HASELNÜSSE3 %, Palmöl, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Palmfett, MagerMILCHpulver, VollMILCHpulver, Emulgatoren(Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), MILCHeiweiß, fettarmesKakaopulver, SüßMOLKENpulver, Schweinegelatine, Rapsöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Stabilisatoren(Diphosphate, Natriumphosphate), Speisesalz, Aromen, Karottenkonzentrat, Curcumaextrakt], Glasur [Zucker,Rapsöl, Palmfett, HASELNÜSSE 0,5 %, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine), Aromen], Zucker,Palmfett, Rapsöl, MagerMILCHpulver, SüßMOLKENpulver, Emulgator (Lecithine), natürliche Aromen.

ingredients: Cake / Dough [Sugar, Rapeseed Oil, Walnuts 6%, Wheat Flour, Water, Wheat Starch, (Pasteurized) Whole Egg, (Pasteurized) Egg White, Fat-Reduced Cocoa Powder, Modified Starch, Egg White Powder, Whole Egg Powder, Glucose Syrup, Starch, Raising Agents (Diphosphates, Sodium Bicarbonate), Sweet Whey Powder, Salt, Flavorings, Emulsifiers (Polyglycerol Esters of Fatty Acids, Mono- and Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids, Mono- and Diglycerides of Fatty Acids), Acidity Regulator (Citric Acid), Vegetable Fiber], Cream [Water, Sugar, Hazelnuts 3%, Palm Oil, Modified Starch, Glucose Syrup, Palm Fat, Skimmed Milk Powder, Whole Milk Powder, Emulsifiers (Acetic Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids, Lecithins), MILK protein, low-fat cocoa powder, sweet whey powder, pork gelatin, rapeseed oil, thickener (carrageenan), stabilizers (diphosphates, sodium phosphates), table salt, flavorings, carrot concentrate, turmeric extract], glaze [sugar, rapeseed oil, palm fat, HAZELNUTS 0.5%, low-fat cocoa powder, emulsifier (lecithins), flavorings], sugar, palm fat, rapeseed oil, skimmed MILK powder, sweet whey powder, emulsifier (lecithins), natural flavorings.

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

Energie / energy	1763/ 421	kJ/kcal
Fett / fat	25,2	g
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren /saturated fattic acids	7,2	g
Kohlenhydrate /carbohydrates	42,8	g
davon / of it		
Zucker / sugar	32,2	g
Ballaststoffe / fibre	1,6	g
Eiweiß / protein	5,3	g
Salz / salt	0,38	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



Nuss-Schnitte - 16 Stk.

1658



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):	520
Karton: carton:	Außenabmaße L x B x H [mm]: measurements of carton l x w x h (mm):	390x310x20
	Gewicht [g]: weight (g):	300
	Stückzahl im Karton [St]: quantity at carton:	2 Kuchen a 16 Stück 2 cakes at 16 pieces
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]: net weight carton contents (g):	5700
	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



Nuss-Schnitte - 16 Stk.

1658

Allergene / Allergens	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 > 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



Nuss-Schnitte - 16 Stk.

1658

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

Gesamtkeimzahl/ Aerobic mesophilic:	< 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