

Dänische 100 (14A)

Artikelnummer **10149999**

Ausgabe vom 27.01.2025 (Version 82)

Produktdaten

Eigenschaften	Länge (ca.)	170 mm
	Druchmesser (ca.)	100 mm
	Gewicht / Stück (ca.)	23,0 g
	Farbe	Goldbraun
	Geschmack	Süß, unverdorben, arteigen

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) **Weizenmehl, Zucker, Emulgator: Sojalecithine, Weizenfaser, Kokosfett, Sojaöl, Aroma, Salz, Trennmittel: E504**

Ernährungsform	Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch
Mindesthaltbarkeit	540 Tage bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.
Restlaufzeit	180 Tage
Optimale Lagerung	< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel
EAN-Code	4001999000114
Zolltarifnummer	19053299

Verpackungsdaten

Inhalt	Stück / Karton	207
	Gewicht Inhalt (ca.)	4,761 kg
Karton	L x B x H	45,0 x 32,5 x 33,0 cm
	Gewicht Kartonagen (ca.)	0,952 kg
	Gewicht Kunststoffe (ca.)	0,032 kg
	Gewicht Weißbleche (ca.)	0,000 kg
Lagerung	Karton / Lage	5
	Lagen / Palette	6
	Karton / Palette	30

Dänische 100 (14A)

Artikelnummer **10149999**

Ausgabe vom 27.01.2025 (Version 82)

Herstellernerklärung

Wir bestätigen, dass wir über ein zertifiziertes HACCP-System gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verfügen.

Dieses Produkt wird nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften produziert, im Speziellen sind dies:

- (EG) Nr. 1829/2003 – gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel
- (EG) Nr. 1830/2003 – Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVOs
- (EG) Nr. 1935/2004 – Verpackungen für Lebensmittel
- (EG) Nr. 1441/2007 – mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- (EU) 2017/2158 – Acrylamidgehalt in Lebensmitteln
- LMBestV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



Analytische Werte

Chemisch-Physikalische Analyse

Untersuchungen	Ergebnisse
Brennwert, berechnet / 100g	1722 kJ
Brennwert, berechnet / 100g	407 Kcal
Fettgehalt	4,90 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,50 %
Kohlenhydrate, berechnet	81,10 %
davon Zucker	31,50 %
Ballaststoffe	4,68 %
Eiweiß-/Proteingehalt	7,13 %
Salz, berechnet	0,10 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,81 %
Wassergehalt	1,25 %

Mikrobiologische Analyse

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE
Aerobe Keimzahl /g	< 10
Escherichia coli /g	< 2
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 10
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 10
Hefen /g	< 10
Schimmelpilze /g	< 10
Listeria monocytogenes /g (quantitativ)	n.n.
Salmonellen in 25g	n.n.

Artikelnummer **10149999**
Ausgabe vom 27.01.2025 (Version 82)

Allergenliste

Allergen	enthalten	Art des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	1)
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Sojalecithine, Sojaöl
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Nein	1)
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, etc.	Nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Schwefeloxid und Sulphite	Nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.

Die Allergenliste entspricht den in der Richtlinie 2007/68/EG der Kommission unter Anhang IIIa angeführten Zutaten.