



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



Kirschkuchen - 16 Stk.

1642

Ansprechpartner: Christina Knierling

contact: c.knierling@mantler-komplet.at,

Tel: 0043/2982/2901-22 Fax: DW-29

Haltbarkeit: 12 Monate

shelf life: 12 months

Lagerung/Transport: Tiefgekühlt gelagert bei -18°C

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

EAN: 5907176788181

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

sensoris: taste and smell: cherries, sweet

Produktbeschreibung: Rührkuchen mit Kirschen und Kakao, vorgeschnitten (16 Stücke),

product description: 2 Platten á 1,80 kg, fertig gebacken, tiefgefroren

light cake with cacao and cherries, sliced 16 pieces, 2 cakes at 1,80 kg, ready baked, frozen

Verarbeitungshinweis Die Verpackung beseitigen.

processing instruction: Auftauzeit: ca. 70-90 Minuten bei Raumtemperatur.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Remove packaging, Defrost time: 70-90 min at room temperature. Do not freeze after defrosting

Zutaten: Zucker, Kirschen (ca. 24 %), Rapsöl, **Weizenmehl**, pasteurisiertes

ingredients: **Vollei, Weizenstärke**, Wasser, Geleeguß [Glukose-Fruktose Sirup, Wasser, Aprikosensaft, Zucker, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Geliermittel (Pektin) Säureregulator (Kaliumcitrate)], **Volleipulver**; Kakaopulver mager, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumbicarbonat), Emulgator (Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono und Diacetylweinsäureester von Mono und Diglyceriden, Polyglycerinester), **Süßmolkenpulver (Milch)**, **Joghurtpulver (Milch)**, Speisesalz, Aromen, Stabilisator (Xanthan), **Magermilchpulver**

Sugar, cherries (about 24%), rapeseed oil, wheat flour, pasteurized whole egg, wheat starch, water, jelly [glucose-fructose syrup, water, apricot juice, sugar, acidifier (citric acid), gelling agent (pectin) acidity regulator (potassium citrate)], whole egg powder ; Cocoa powder lean, modified starch, raising agent (diphosphate, sodium bicarbonate), emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids, mono and diacetyltartaric acid esters of mono and diglycerides, polyglycerol esters), sweet whey powder (milk), yoghurt powder (milk), salt, flavorings, stabilizer (xanthan gum) , Skimmed milk powder

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

Energie / energy	1606/ 383	kJ/kcal
Fett / fat	20,5	
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren /saturated fatty acids	2,2	g
Kohlenhydrate /carbohydrates	44,6	g
davon / of it		
Zucker / sugar	28,9	g
Eiweiß / protein	4,4	g
Salz / salt	0,71	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



Kirschkuchen - 16 Stk.

1642



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):	352
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 a 16 Stück 2 cakes at 16 pieces
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]: net weight carton contents (g):	3600
	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

Erstellt von: Christina Rippl am: 22.0.2011

Geändert von: KS am: 11.11.2019 Version: 3



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



Kirschkuchen - 16 Stk.

1642

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	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



Kirschkuchen - 16 Stk.

1642

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

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

Aflatoxin B1/ aflatoxin B1:	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF
Aflatoxine gesamt/ aflatoxins total:	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF
Ochratoxine/ ochratoxins:	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF

Sonstiges /other

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.

Qualitätsmanagement