

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 53130 Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen (Meisterkuchen)

Hersteller		
Adresse	Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany	
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement	Verkaufsmanagement
Name	Brommler Stefan	Brommler Andreas
Telefon	08331/99046-0	08331/99046-0
Fax	08331/99046-11	08331/99046-11
Email	Stefan.Brommler@Brommler.de	Andreas.Brommler@Brommler.de
Notfall-Telefon-Nr.:	0178/5622765	0178/5623063

Produktbezeichnung	
Produktname	Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen (Meisterkuchen)
Artikel-Nr.	53130
EAN-Code	4260206071556
Produktbeschreibung	Krosser Mürbteig, darüber eine fein-cremige Käsemasse, mit Frischquark zubereitet. Mit einer saftigen Mohnfüllung und fruchtigen Mandarinen verfeinert. Kuchen individuell portionierbar!

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Käsemasse mit Mandarinen, Mohn und Streusel auf Mürbteigboden mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren
Zutatenliste	FRISCHQUARK (24%), Zucker, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, BUTTER, Pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), Mandarinen (5%), Dextrose, Wasser, Mohn (2%), HARTWEIZENGRIESS, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVEFR, MANDELN, Honig, Glukosesirup, Invertzucker, Karamell, Zitronenschale, Vanilleextrakt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Geliermittel: (Carrageen E407, Pektin E440), Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Verdickungsmittel: (Natriumalginat E401, Johannisbrotkernmehl E410, Gummi arabicum E414), Gewürze, Karottenextrakt, Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Salz, Aroma.
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Kuchen vor dem Auftauen aus dem Karton entnehmen und die Folie im gefrorenen Zustand entfernen. Temperaturschock vermeiden. Artikel in der Kühlung bei ca. 6°C (über die Nacht) ca. 12 Stunden langsam auftauen lassen. Kuchen einzeln entnehmbar. Achtung: Kuchen doppellagig verpackt, nicht im Karton auftauen.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch. Kann Spuren von Schalenfrüchte, Sesam und Lupine enthalten
Kenntlichmachung	kenntlichmachungsfrei

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 53130 Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen (Meisterkuchen)

Enthält Alkohol	Nein
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080
Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	1850 g
Produktmaße	Ø 30 cm, Höhe ca. 3,5 cm
Torteneinteilung	Kuchen ohne Einteilung, individuell portionierbar (ca. 10 bis 14 Portionen)

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	2 Stück pro Karton
Bruttokartongewicht	4000 g
Netto-Kartongewicht	3700 g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Beschichtete Tortenscheibe, weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 31 x 31 x 11 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	90
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	15
Paletten-Höhe	180 cm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	380 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in Gramm	
KJ	935
kcal	251
Fett	12,0
davon gesättigte Fettsäuren	4,0
Kohlenhydrate	27,7
davon Zucker	16,1
Ballaststoffe	0,9
Eiweiß	7,2
Salz	0,4

Produktinformation/Spezifikation



Seite 3

Art.: 53130 Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen (Meisterkuchen)

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason
Konditorei Brommler GmbH
Memmingen, den 09.08.2021



4 260206 071556