

# Produkt Spezifikation

Version: 1

gültig ab 01.11.2017

## Cakees American Classic Cheesecake

(Frischkäsekuchen Klassisch)

### Art.No. 1015

**Produktbeschreibung:** Fertig gebackener Kuchen mit Boden und Rand aus Mürbeteig (32%) und einer Füllung (68%) aus Frischkäse, Schmand, Ei und Zucker. Typischer Geschmack und Geruch mit einer Vanillenote, leicht bis gut gebräunt in der Färbung.

**Verpackung:** Cakees werden in einer Aluminiumschale gebacken und sofort nach dem Backen luftdicht versiegelt. Durch diese Technologie sind sie ohne Konservierungsstoffe und ohne Kühlung monatelang haltbar.

Die Aluminiumschale ist in einer Wellpappbanderole verpackt.

**Gewicht:** 450g

**EAN code:** 4040653000060 (6er-Karton: 4040653006062)

**Zutaten:** 36% **Frischkäse** (Doppelrahmstufe), Zucker, **Weizenmehl**, **Ei**, **Schmand**, Palmfett, Rapsöl, Maisstärke, Reismehl, **Weizengrieß**, natürliches Vanillearoma, Speisesalz, Zitronensaft, kann Spuren von **Schalenfrüchten** enthalten

### Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert	379	kcal
	1587	kJ
Fett	22,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,9	g
Kohlenhydrate	39,0	g
davon Zucker	23,0	g
Eiweiß	6,4	g
Salz	0,67	g

**Lagerung / Haltbarkeit:** Kühl und trocken lagern, kein Frost, Umgebungstemperatur, vorzugsweise bei ca. 20°C. Haltbarkeit 8 Monate ab Produktion.

### Logistische Daten

**Einzelkuchen:** gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 510g

**Karton:** als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3,200 kg

**Alternativer Karton für Überseetransport:** (350x350x175mm) enthält 12 Cakees,

Gewicht 6.400 kg

**Palette:** enthält entweder 108 Kartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12

Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch,

Bruttogewicht 365 kg

**Zolltarifnummer:** 1905 9060

# Produkt Spezifikation

Version: 1

gültig ab 01.11.2017

## Allergene

Wir garantieren hiermit, daß unsere Produkte den gesetzlichen Anforderungen über die Verwendung von Zutaten mit potentiellen Allergie auslösenden Eigenschaften gemäß der EU Klassifikation in der Direktive 2003/89/EG vom 10. November 2003 und der Direktive 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006 entsprechen. Die Allergenkennzeichnung befindet sich in der Zutatenliste auf den Verpackungen.

Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“	Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	
Hühner-Ei sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	flüssiges Vollei, Eiweiß, Eigelb
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver, Frischkäse
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO <sub>2</sub> angegeben	Gelegentlich in Rohstoffen vorhanden
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	

Wir können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen. Dieses Ergebnis resultiert aus einer umfassenden Beobachtung der Rohstoffverwendung und der Transportwege.

## GVO

Dieses Produkt wurde aus Rohstoffen, Zutaten, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien hergestellt welche frei von Gentechnisch Veränderten Organismen sind.

Es liegen Lieferantenbestätigungen vor, daß die gelieferten Waren keine GVO enthalten. Dieses Produkt ist daher klassifiziert als „Nicht Gentechnisch Verändertes Produkt“.