

# Produkt Spezifikation

Version 1

gültig ab 28.07.2023

## Cakees Bananenbrot

Art.No. 1030

**Produktbeschreibung:** Fertig gebackenes Roggenmischbrot mit Banane und Sonnenblumenkernen

**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:** 350g

**EAN code:** 4040653000305 (Umkarton: 4040653006307)

**Zutaten:** Getreidemahlerzeugnisse (23% **Roggenmehl**, **Weizenmehl**), Wasser, 5% Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, natürl. Aroma), 4% Sonnenblumenkerne, **Sojaflakes**, **Weizengluten**, Kartoffelwalmehl, **Roggenvollkornsauerteig** getrocknet, (**Roggenvollkornmehl**, Wasser, Sauerteigkulturen), Speisesalz, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser) natürliches Aroma. Kann Spuren von **Schalenfrüchten** enthalten.

### Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert	1092	kJ
	260	kcal
Fett	7,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3	g
Kohlenhydrate	34,0	g
davon Zucker	4,7	g
Ballaststoffe	6,7	g
Eiweiß	10,6	g
Salz	1,6	g

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

### Logistische Daten

**Einzelpackung:** gepackt in einer Wellpappbanderole (165x170x55mm) Bruttogewicht 410g

**Umkarton:** als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 2.600 kg

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

Gewicht 5.200 kg

**Palette:** enthält entweder 108 kleine Umkartons mit je 6 Cakees oder 54 große Umkartons mit je 12 Cakees (= 648 Cakees/Palette), Palettengröße 1200x800mm und 1700mm hoch, Bruttogewicht 301 kg

# Produkt Spezifikation

Version 1

gültig ab 28.07.2023

**Zolltarifnummer:** 1905 9030

## **Allergene**

Im Produkt enthaltene Allergene gemäß LMIV (EU) 1169/2011 Anhang II: **Gluten, Soja**

Folgende Allergene gemäß LMIV (EU) 1169/2011 Anhang II werden im Betrieb verarbeitet:

<b>Allergene</b>	<b>werden im Betrieb verarbeitet</b>
Glutenhaltiges Getreide*	ja
Krebstiere*	nein
Hühner-Ei*	ja
Fisch*	nein
Erdnüsse*	nein
Soja*	ja
Milch (einschließlich Lactose)*	ja
Schalenfrüchte*	ja
Sellerie*	nein
Senf*	nein
Sesam*	ja
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO2 angegeben	nein
Lupinen*	ja
Weichtiere*	ja

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

## **GVO**

Das Produkt enthält keine Zutaten, die im Sinne der Verordnungen VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 GVO-kennzeichnungspflichtig sind.

## **Mikrobiologie**

Das Produkt entspricht den mikrobiologischen Vorgaben der DGHM 9.2 TK-Backwaren (verzehrfertig ohne Erhitzen) von 2018 und der VO (EU) 2073/2005.