

# Produkt Spezifikation

Version 1

gültig ab 10.05.2019

## Cakees Fitnessbrot Hafer-Vollkorn

Art.No. 9001

Produktbeschreibung: Fertig gebackenes, veganes, korn- und saatenreiches Hafervollkornbrot ohne Hefezusatz und ohne weitere Mehlzusätze.

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: 500g

EAN code: 4040653900018 (Umkarton: 4040653900612)

Zutaten: Wasser, **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, **Sesam**, Rübensirup, Rapsöl, **Sojaschrot**, **Dinkelvollkornsauerteig**, Flohsamenschalen, Apfelfaser, Chiasamen (Salvia hispanica), Emmer Vollkorn gepufft (**Weizen**), **Soja**-Halbkerne getoastet, Zucker, Salz, Quinoa gepufft, **Roggenmalz**, kann Spuren von **Schalenfrüchten** enthalten

### Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert	1557	kJ
	375	kcal
Fett	25,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4	g
Kohlenhydrate	16,8	g
davon Zucker	5,8	g
Ballaststoffe	11,4	g
Eiweiß	13,5	g
Salz	1,2	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 560g

Umkarton: als Regaldisplay gestaltet (395x185x170mm), enthält 6 Cakees, Gewicht 3.500 kg

Alternativer Umkarton für Überseetransport: (350x350x175mm) enthält 12 Cakees, Gewicht 7.000 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 398 kg

Zolltarifnummer: 1905 9030

# Produkt Spezifikation

Version 1

gültig ab 10.05.2019

## 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.

<b>Allergene nach der EU Klassifikation „Directiv 2003/89/EG und 2006/142/EG“</b>	<b>Allergene welche im Betrieb verarbeitet werden</b>
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	Sojaschrot, Sojakerne
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Quark, saure Sahne, süße Sahne, Schmand, Milch, Milchpulver
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Sesam sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesamsaat
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, als SO2 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“.