

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 77400

Verkehrsbezeichnung:

**MOHNPARFAIT  
mit Backpflaumen TK**



Beschreibung:

Feine Sahne-Mohnmasse mit Dörripflaumen auf Biskuitboden mit dunklem Schokodekor

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 750 g

Gebindegröße: 4 Stück / Karton

Kartonmaße: 373 x 342 x 76 mm

Kartongewicht: 180 Gramm

Gebinde / Lage: 6 Karton pro Lage / 60 Karton pro Palette

Eancode: 9003299774004

**Zutaten:** SAHNE 32% Fett (Stabilisator: Carrageen), 18,44% Dörripflaumen (Pflaumen, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Zucker, Wasser, past. VollEI, past. Elgelb (HühnerElgelb 99,9%, Säuerungsmittel: Citronensäure), 3,23% Mohnfülle ((Mohn stabilisiert (50%), Zucker, Dextrose, WEIZENquellstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), Maltodextrin, HühnerElweisspulver, Kakao, Zimt)), WEIZENmehl, Backspirituose mit Rumaroma 60% vol. (Wasser, Rumdestillat, Ethanol, karamellierter Zucker, Verdickungsmittel: Xanthan FN, natürliches Aroma), Glukosesirup, Gelatine, Dunkle Schokoladekuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaopulver stark entölt, Emulgator: SOJAlecithin), Vanillezucker ((Zucker, natürliche Aromen mit natürlichem Bourbon Vanillearoma (enthält MILCH), Vanilleschotenextrakt)), pflanzl. Öl (Sonnenblumen, Raps), Stabilisator (Wasser, Stabilisator: Sorbit, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Orangenaroma), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Kakaobutter, Margarine ((pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulator: Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma)), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Eisbinder (MagerMILCHpulver, Pflanzenfaser, MILCHprotein, Verdickungsmittel: Taragummi, Baobabpulver), Backpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Zubereitung: Im Kühlschrank 20 min. antauen lassen, mit nassem Messer schneiden, vollständig auftauen, kühl servieren

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und  
 Lagerbedingungen: - 18°C  
 Zolltarifnummer: 21069098  
 MHD ab Produktion: 9 Monate

---

## Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1115 kJ
	266 kcal
Fett:	12,6 g
gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	32,4 g
Zucker:	26,6 g
Eiweiß:	4,1 g
Salz:	0,2 g

---

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

laut Rezeptur  
 enthalten

- \* **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- \* **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- \* **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- \* **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- \* **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

---

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

## Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 <sup>6</sup>
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>