

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Schnittenblechkuchen		
Sachbezeichnung	Backmischung für Blechkuchen		
Artikelnummer	38674	Rezeptversion	M01

Welche Rezeptversion Sie aktuell im Einsatz haben, sehen Sie auf der Produktetikette gemäss Abkürzung MXX.

Produktbeschreibung	Diese Blechkuchermischung eignet sich für verschiedene Arten von Blechkuchen und kann beliebig mit Früchten, Streusel und weiteren Zutaten verfeinert werden.
Deklarationsempfehlung	Zucker; WEIZENMEHL; VOLLEIPULVER; WEIZENSTÄRKE; Maltodextrin; HÜHNEREI EIWEISSPULVER; Backtriebmittel: E 450i, E 500; Speisesalz jodiert; Maisstärke.

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Zucker	Saccharose		CH	40 - 45
Weizenmehl			CH	40 - 45
Volleipulver	Bodenhaltung		NL	5 - 10
Weizenstärke			DE	< 5
Maltodextrin			FR, UA	< 5
Hühnerei Eiweisspulver	Freiland		NL	< 5
Backtriebmittel	Natriumphosphat Natriumcarbonat	450i 500	DE	< 5
Speisesalz jod.			CH	< 5
Maisstärke			NL, CZ, SK	< 5
Zugabe	1 kg Backmischung + 360 ml Wasser +360 ml Öl (+ Optional 50-100 g Aromapaste)			
Ovo vegetarisch	ovo-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Ei und Honig)			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Rieselfähig
Farbe	Beige
Geruch	Arttypisch

Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

Nr.	Zutreffendes ist anzukreuzen Zutat	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	Kontaminations- potential
		Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		Weizenmehl, Weizenstärke	X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		Volleipulver, Hühner- Eiweisspulver	X
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X		X
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO ₂		X		X
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen		X		X
16	Koriander		X		X
17	Knoblauch		X		X

¹⁾ Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Eine Spurenkennzeichnung ist freiwillig.

Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
Energie	kJ: 1'571 kcal: 376
Fett	ca.: 2.8 g
Davon gesättigte Fettsäuren	ca.: 0.7 g
Kohlenhydrate	ca.: 79.2 g
Davon Zucker	ca.: 43.8 g
Ballaststoffe	ca.: 0.1 g
Eiweiss	ca.: 7.7 g
Salz	ca.: 1 g

Chemisch-physikalische Werte

Parameter	Richtwerte
Trockensubstanz [%]	97.27
Wassergehalt [%]	0.09

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10'000 KBE/g
Hefen	< 10'000 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g

Logistik-Informationen

Verpackung	Portionenbeutel 2 - 200g > Material: PET / PE (EVOH) Beutel bis 25kg > Material: PA / PE (EVOH), LDPE oder Gewebesack mit PE-Innenbeutel Eimer 1 - 25kg > Material: PP
Lager- und Transportbedingungen	bei <= 24 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen
Mindesthaltbarkeit	12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	CH
Zolltarifnummer CH	1901.2098
Zolltarifnummer EU	19012000000

Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichnet werden.

Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinien der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch	STAD	Freigegeben durch	SOWI / RESA	Ersetzt Dokument vom	Neu
Datum	06.05.25	Datum	30.10.25	Revisionstand neu	38674.R.M01/01

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93