

Kennzeichnung verpackter Rührkuchen nach Omas Rezeptur

Die neuen Kuchenbeutel von Zeelandia eignen sich hervorragend für den SB-Bereich. Sie sind damit Auslöser für echte Spontankäufe und sorgen so für mehr Umsatz! Bei verpackten Lebensmitteln muss jedoch unter bestimmten Umständen auf die vorgegebenen Kennzeichnungselemente der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) geachtet werden.

Wann ist die Kennzeichnung verpflichtend?

Bieten Sie die Kuchen in Selbstbedienung an (z. B. in einem Regal oder auf der Theke, auch hinter einem Niesschutz), muss eine Kennzeichnung gemäß §3 Abs. 1 LMKV auf der Verpackung erfolgen. Die Angaben müssen dabei innerhalb eines „Sichtfeldes“ stehen, z. B. auf einem Etikett, das auf der Verpackung an gut sichtbarer Stelle angebracht wird.

Folgende Angaben sind verpflichtend:

- die Verkehrsbezeichnung (entspricht nicht immer dem Rezeptnamen)
- das Verzeichnis der Zutaten (nach Maßgabe § 5 und § 6)
- das Mindesthaltbarkeitsdatum (nach Maßgabe § 7)
- Name und Anschrift der Bäckerei
- die Gewichtsangabe (nach Maßgabe der Fertigverpackungsverordnung)

Kennzeichnungsbeispiel M 4085:

Traditioneller Rührkuchen Rührkuchen mit Rumrosinen (200 g)

Zutaten: Butter; Ei; Rosinen (21%); Zucker; Weizenmehl; Weizenstärke; Rum (2%)*; Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Zimt, gemahlen; Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Dekor: Mandeln, gehackt

* Angaben gemäß Kennzeichnung des Herstellers

Mindestens haltbar bis: Muster-Bäckerei
Tag/Monat/Jahr Musterstraße 1, 12345 Musterstadt



Wann kann auf die Kennzeichnung verzichtet werden?

Werden die Kuchenbeutel in der Theke präsentiert, d.h. für den Kunden nicht zugänglich, entfällt die Kennzeichnungspflicht. Jedoch müssen wir an dieser Stelle auf den Kenntlichmachungs-Paragrafen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung hinweisen (ZZuLV §9). Dieser gibt vor, bei loser Ware bestimmte Zusatzstoffe kenntlich machen zu müssen.



Hinweis zur Preiskennzeichnung

Gemäß Preisangabenverordnung (PAngV § 1 und § 2) ist zusätzlich zum Preis für die Einheit „Kuchen im Kuchenbeutel“ (mit entsprechender Grammatik) auch der Grundpreis (Einheit: 100 g) anzugeben. Ausgenommen sind kleine Einzelhandelsgeschäfte, bei denen die Warenausgabe überwiegend im Wege der Bedienung erfolgt.

Zutatenverzeichnisse

„Rührkuchen nach Omas Rezeptur“

Marmorkuchen M 4085₁

Butter; Ei; Zucker; Weizenmehl; Weizenstärke; Kakao (3%); Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Kakaohaltige Fettglasur: pflanzliche Fette, gehärtet; Zucker; Kakaopulver, stark entölt; Emulgator Lecithine (Soja); Aroma

Mandelkuchen mit Mandellikör M 4085₂

Butter; Ei; Zucker; Weizenmehl; Mandeln, gehackt (11%); Mandellikör (8%)*; Mandelgebäck, gehackt*; Weizenstärke; Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Dekor: Zucker; Öl (pflanzliches, gehärtet); Lactose; Vollmilchpulver; Emulgator (Sorbitantristearat, Lecithine (Soja)); Aroma

Schokokuchen M 4085₃

Ei; Butter; Zucker; Weizenmehl; Kakaopulver, mager (4%); Weizenstärke; Kakaomasse (2%); Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Kakaohaltige Fettglasur: pflanzliche Fette, gehärtet; Zucker; Kakaopulver, stark entölt; Emulgator Lecithine (Soja); Aroma

Schokokuchen mit Mandeln und Gewürzen M 4085₄

Ei; Zucker; Butter; Weizenmehl; mageres Kakaopulver (5%); Mandeln, gehackt (4%); Weizenstärke; Kakaomasse (1%); Zimt, gemahlen; Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Gewürze*; Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Dekor: Zucker; Öl (pflanzliches, gehärtet); Lactose; Vollmilchpulver; Emulgator (Sorbitantristearat, Lecithine (Soja)); Aroma

Schokokuchen mit Rotwein M 4085₅

Zucker; Butter; Ei; Weizenmehl; Rotwein* (9%); Weizenstärke; mageres Kakaopulver (4%); Kakaomasse (2,5%); Zimt, gemahlen; Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Kakaohaltige Fettglasur: pflanzliche Fette, gehärtet; Zucker; Kakaopulver, stark entölt; Emulgator Lecithine (Soja); Aroma

Haselnusskuchen M 4085₆

Ei; Zucker; Haselnüsse, geröstet (21%); Butter; Weizenmehl; Weizenstärke; Molkenerzeugnis; Maismehl; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Weizenkleber; modifizierte Stärke; Weizengrieß; Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Hühneriweiß getrocknet; Kakao; Stabilisator (Calciumphosphat); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl); Salz; Aroma; Curcumaextrakt; Zimt

Dekor: Zucker; pflanzliche Fette, gehärtet; Haselnüsse, geröstet; Kakaopulver, stark entölt; Aroma; Emulgator Lecithine (Soja)

Zitronenkuchen M 4085₇

Butter; Ei; Zucker; Weizenmehl; Zitronenschale, gerieben, gezuckert (5%)*; Weizenstärke; Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Dekor: Zucker; Öl (pflanzliches, gehärtet); Lactose; Vollmilchpulver; Emulgator (Sorbitantristearat, Lecithine (Soja)); Aroma

Rührkuchen mit Rumrosinen M 4085₈

Butter; Ei; Rosinen (21%); Zucker; Weizenmehl; Weizenstärke; Rum (2%)*; Molkenerzeugnis; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Zimt, gemahlen; Glucosesirup; Verdickungsmittel (Xanthan); Magermilchpulver; jodiertes Speisesalz; Aroma; Curcumaextrakt

Dekor: Mandeln, gehackt

Bitte beachten Sie: Angaben gemäß Kennzeichnung des Herstellers. Die Übernahme dieser Daten setzt voraus, dass Sie sich exakt an die in unserem Prospekt angegebenen Rezepte halten.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
W zeelandia.de
E info@zeelandia.de

