

Artikel	TK NUSS-SAHNE-TORTE 500G Coppenrath
Marke (Eigenmarke)	Conditorei Coppenrath & Wiese
Artikelnummer	65002395
Artikelbeschreibung	Nuss-Sahne-Torte, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 500
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Packung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Conditorei Coppenrath & Wiese KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	SAHNE (48%), WEIZENMEHL, Zucker, VOLLEI, HASELNÜSSE (6%), Wasser, Invertzuckersirup, Apfelkonfitüre (Glukose-Sirup, Äpfel, Geliermittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure), Pflanzenfett (pflanzliches Fett [Palm], pflanzliches Öl [Raps]), WEIZENSTÄRKE, Milkschokolade (1%) (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator: SOJALECITHINE), Schokolade (1%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHINE), Speisegelatine (Rind), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), modifizierte Stärke, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; SÜSSMOLKENPULVER, VOLLMILCHPULVER, natürliches Aroma, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate; Speisesalz, stark entölter Kakao, Karamellzuckersirup, Säuerungsmittel: Citronensäure
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1334 / 321
Fett	
gesamt	22,00
gesättigte Fettsäuren	11,00

Kohlenhydrate	
gesamt	25,00
davon Zucker	16,00
Eiweiß	5,70
Salz	0,15

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Sahne, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Haselnuss
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse	x		
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sojalecithine
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen	x	
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x

Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x

gentechnisch verändert

x

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000/g