

Artikel	TK GEDECKTE APFELTORTE 2500G ERLENB
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006013
Artikelbeschreibung	Mürbeteigkuchen mit Apfel-Füllung (68%), mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorzucker abgepulvert, tiefgefroren, Maße: ø 28cm, vorgeschritten in 12 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2500
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	erlenbacher backwaren gmbh
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonschachtel aus Papier/Pappe (enthält 4 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Äpfel (59%), WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, modifizierte Stärken, Rapsöl, Sultaninen, Dextrose, VOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, Verdickungsmittel: E410 Johannisbrotkernmehl, E415 Xanthan, E412 Guarkernmehl; SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure, E300 Ascorbinsäure; Rumaroma, Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Gewürz (Zimt) , Geliermittel: E440 Pektin; Baumwollsaatöl, Säureregulatoren: E327 Calciumlactat, E332 Kaliumcitrat. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	866 / 206
Fett	
gesamt	6,50
gesättigte Fettsäuren	2,80
Kohlenhydrate	
gesamt	33,90
davon Zucker	18,40

Eiweiß	1,90
Salz	0,28

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		Süßmolkenpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
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	

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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 9 Stunden, Einzelstück ca. 2,5 Stunden. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)