

<b>Artikel</b>	<b>TK APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHN. 3300G ERL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>erlenbacher</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006031</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mürbeteigkuchen mit Apfelfüllung (54%) und Apfelspalten (18%), mit Butterstreuseln (12%) bedeckt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 16 Portionen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3300
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Packung
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	erlenbacher backwaren gmbh
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartonschachtel aus Papier/Pappe (enthält 3 Packungen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Äpfel (66%), WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER (3%), Palmfett, modifizierte Stärken, Sultaninen, Rapsöl, VOLLEI, Verdickungsmittel: E410 Johannisbrotkernmehl, E415 Xanthan; SÜSSMOLKENPULVER, Invertzuckersirup, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonate; Rumaroma , Speisesalz, Gewürz (Zimt) , färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), natürliches Aroma, Baumwollsaatöl, Säureregulator: E300 Ascorbinsäure. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	776 / 184
<b>Fett</b>	
gesamt	5,80
gesättigte Fettsäuren	3,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	30,30

davon Zucker	17,40
<b>Eiweiß</b>	1,80
<b>Salz</b>	0,13

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Butter, Süßmolkenpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
---	---

<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
---	---

## Zusatzstoffe

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

## Weitere produktspezifische Angaben

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

## Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	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. 8 Stunden, Einzelstück ca. 2,5 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 30 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten auskühlen lassen. 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)