

Artikel	TK ERDBEER VANILLE TORT 2150G ERLNB
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65006034
Artikelbeschreibung	Vanille-Sahne-Füllung (15%) und Sahne-Füllung (10%) mit Erdbeerezubereitung (1%) zwischen 2 Rührteigböden, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kartonschachtel
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
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung und Transport bei max. -18°C
Zutatenliste	SCHLAGSAHNE (26%), Erdbeeren (20%), Wasser, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENMEHL, VOLLEI, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator(E322)), Rapsöl, VOLLMILCH, JOGHURT, Dextrose, Gelatine, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (E330, E270), Backtriebmittel (E450, E500), Verdickungsmittel (E412), MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Konzentrat aus rotem Rettich, rotes Traubenkonzentrat, Kirsch-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Geliermittel (E440), Speisesalz, extrahiertes Vanilleschotenpulver, Aromen, Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), Säureregulatoren (E327, E332). Kann NÜSSE (SCHALENFRÜCHTE), Erdnüsse und Soja enthalten!
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	920 / 220
Fett	
gesamt	11,90

gesättigte Fettsäuren	6,50
Kohlenhydrate	
gesamt	24,90
davon Zucker	19,50
Eiweiß	3,00
Salz	0,14

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		Vollmilchpulver, Vollmilch, Joghurt, Magermilchpulver
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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat	X	
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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
gentechnisch verändert	X
ist Formfleisch	X
ist Formfisch	X
<u>Technik</u>	
a) Metalldetektion	X
b) Gewichtskontrolle	X
Tiefkühlprodukt	X
unter Schutzatmosphäre verpackt	X
<u>Verwendungszweck</u>	
Backofen geeignet	X
Convectomat geeignet	X
Dämpfer geeignet	X
Friteuse geeignet	X
Mikrowelle geeignet	X
Pfanne geeignet	X
WOK geeignet	X
Zubereitungshinweis	In gefrorenem Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank: ganzer Kuchen ca. 14h.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
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)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)