

Artikel	TK PREM. APRIKOSEN JOGH TORTE 1600G ERLE
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006038
Artikelbeschreibung	Rührteigboden mit gebackener Jogurtcreme (23%) und Aprikosen, mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1600
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kiste
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
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonschachtel
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Aprikosen (25%), Zucker, VOLLEI, Wasser, JOGHURT (10%), Rapsöl, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, MANDELN, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat, E412 Guarkernmehl; MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Geliemittel: E440 Pektin; Speisesalz, Palmfett, Glukosesirup, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Säureregulatoren: E332 Kaliumcitrate, E327 Calciumlactat; färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt), Aroma. Kann weitere Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1063 / 254
Fett	
gesamt	12,30
gesättigte Fettsäuren	1,70

Kohlenhydrate	
gesamt	32,10
davon Zucker	20,30
Eiweiß	3,40
Salz	0,48

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		Joghurt, Magermilchpulver, Milchzucker, Milcheiweiß
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Mandeln
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	Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 5 Stunden, Einzelstück ca. 2 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 25 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<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 0,60

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)