

<b>Artikel</b>	<b>TK HEIDELB.-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE 1950G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	erlenbacher
<b>Artikelnummer</b>	65006039
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Käse-Sahne-Füllung (31%) zwischen zwei Rührteigböden, mit Kultur-Heidelbeeren belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen, glutenfrei und hergestellt mit laktosefreien Milcherzeugnissen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1950
<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 4 Packungen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kultur-Heidelbeeren (18%), laktosefreie SCHLAGSAHNE (SCHLAGSAHNE, Laktase) (15%), Wasser, laktosefreier SPEISEQUARK Magerstufe (SPEISEQUARK Magerstufe, Laktase) (12%), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, Rapsöl, Kartoffelstärke, Reisquellmehl, Gelatine, Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate, E341 Calciumphosphat; laktosefreier JOGHURT (JOGHURT, Laktase), modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Holunderbeer-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Speisesalz, natürliche Aromen, Geliermittel: E440 Pektin; Säureregulatoren: E331 Natriumcitrat, E332 Kaliumcitrat; HÜHNEREIEIKLARPULVER, Dextrose. 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>	889 / 213
<b>Fett</b>	

gesamt	11,50
gesättigte Fettsäuren	3,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	17,10
<b>Eiweiß</b>	3,80
<b>Salz</b>	0,33

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei, Hühnerei-Eiklarpulver
<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	
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		Schlagsahne, Speisequark, Joghurt
<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</b>		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub>

<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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>	
Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Entsprechend den Angaben auf der Verpackung auftauen lassen. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
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)