

<b>Artikel</b>	<b>TK KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE 1850G ERLENB</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	erlenbacher
<b>Artikelnummer</b>	65006040
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>heller und dunkler Rührteigboden mit Sauerkirschen, abgeglänzt mit Tortenguss, tiefgefroren, vorgeschnitten in 16 Portionen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1850
<b>Gebinde / Einheit (kg//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>	Sauerkirschen (26%), Zucker, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmer Kakao (1%), Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate; modifizierte Stärken, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Geliermittel: E440 Pektin; Dextrose, Speisesalz, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Säureregulatoren: E332 Kaliumcitrat, E331 Natriumcitrat, E300 Ascorbinsäure; natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt). 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>	1261 / 302
<b>Fett</b>	
gesamt	16,40
gesättigte Fettsäuren	2,00
<b>Kohlenhydrate</b>	

gesamt	34,20
davon Zucker	19,50
<b>Eiweiß</b>	3,50
<b>Salz</b>	0,55

## 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, Weizenstärke
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		Magermilchpulver
<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 SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

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

## Ernährungsformen

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. 3 Stunden, Einzelstück ca. 1,5 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 15 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten abkühlen 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)