

Artikel	TK RHABARB.-ERDB.-BAISER-TORTE 1600G ERL
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006041
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Quark-Mürbeteigboden mit Rhabarber-Zubereitung (33%) und Erdbeeren, darauf liegt ein Biskuitboden mit Baiser-Haube (16%), ø 26cm, ungeschnitten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1600
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Packung
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, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonschachtel aus Papier/Pappe (enthält 4 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rhabarber (22%), Zucker, WEIZENMEHL, Erdbeeren (12%), Wasser, VOLLEI, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärken, HÜHNEREI-EIKLARPULVER (1%), SPEISEQUARK Halbfettstufe (1%), Rapsöl, Invertzuckersirup, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; MAGERMILCHPULVER, WEIZENQUELLMEHL, sprühgetrockneter SPEISEQUARK Magerstufe, Emulgatoren: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E322 Lecithin; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Speisesalz, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl; WEIZENKLEBER, natürliche Aromen, Feuchthaltemittel: E420 Sorbit; Säureregulator: E300 Ascorbinsäure. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	946 / 225

Fett	
gesamt	5,70
gesättigte Fettsäuren	2,40
Kohlenhydrate	
gesamt	38,50
davon Zucker	24,00
Eiweiß	4,00
Salz	0,53

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnerei-Eiklarpulver, Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Weizenkleber
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		Speisequark, 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 SO ₂	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 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
<u>Ernährungsformen</u>	
Halal	X
Koscher	X
Vegan	X
vegetarisch	X
lactosefrei	X
glutenfrei	X
gentechnisch verändert	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
Kochtopf geeignet	X
Zubereitungshinweis	Produkt nach den Angaben auf der Verpackung auftauen lassen. Nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7 °C) lagern und innerhalb von 48 Stunden 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)