

Artikel	TK MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 2350G ER
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006044
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Rührteigkuchen mit Mohn-Pudding-Creme (50%) und Butterstreusel (14%), mit Dekorzucker abgedudert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 16 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2350
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 3 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Mohnsamen (6%), WEIZENSTÄRKE, BUTTER (3%), modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate; WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat; WEIZENGRIESS, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; HÜHNEREI-EIKLARPULVER, fettarmer Kakao, Invertzuckersirup, Speisesalz, Palmfett, Säureregulatoren: E262 Natriumacetat, E300 Ascorbinsäure; färbende Lebensmittel (Heidelbeerpulver, Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Glukosesirup, WEIZENKLEBER, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, Gewürz (Zimt), Feuchthaltemittel: E420 Sorbit; Kartoffelstärke, Salfett. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal)	1243 / 297
Fett	
gesamt	13,60
gesättigte Fettsäuren	3,50
Kohlenhydrate	
gesamt	38,10
davon Zucker	20,40
Eiweiß	4,40
Salz	0,43

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei, Hühnerei-Eiklarpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenerzeugnisse
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		Milcherzeugnisse
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	<p>Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 5 Stunden, Einzelstück ca. 2,5 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 30 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!</p>	
<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)