

<b>Artikel</b>	<b>TK PFLAUMEN BUTTER STREUSEL 2750G ERL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>erlenbacher</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006047</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mürbeteigkuchen mit Pflaumen und Butterstreuseln (18%), mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2750
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Umwicklung
<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
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartonschachtel
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Pflaumen (51%), WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER (4%), Palmfett, Rapsöl, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, SÜSSMOLKENPULVER, Geliermittel: E440 Pektin; Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Invertzuckersirup, Dextrose, modifizierte Stärke, Speisesalz, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Aroma, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Säureregulatoren: E327 Calciumlactat, E332 Kaliumcitrat; Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl. 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>	1018 / 243
<b>Fett</b>	
gesamt	9,60
gesättigte Fettsäuren	5,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	35,20
davon Zucker	17,90

<b>Eiweiß</b>	2,80
<b>Salz</b>	0,20

## **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
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		Butter, Süßmolkenpulver
<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 SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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

## Ernährungsformen

Halal	X
Koscher	X
Vegan	X
vegetarisch	X

## gentechnisch verändert

X

## ist Formfleisch

X

## ist Formfisch

X

## Technik

a) Metalldetektion	X
b) Gewichtskontrolle	X

## Tiefkühlprodukt

X

## unter Schutzatmosphäre verpackt

X

## Verwendungszweck

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. 8 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!

## 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)

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

---

**Ballaststoffe in g** 2,10

---

**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)**