

Artikel	TK SCHOKOKUCHEN VORGESCHN. 1000G ERLNB
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006048
Artikelbeschreibung	dunkler Rührteig mit eingepfelter Schokocreme (20%), dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur und Nougatcreme, tiefgefroren, Maße: ø 24cm, vorgeschnitten in 12 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1000
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 6 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Zucker, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, Palmfett, MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: E322 Lecithine) (9%), Wasser, SAHNE, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: E322 Lecithine [SOJA]) (5%), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, fettarmer Kakao (2%), Nougatcreme (Zucker, Palmfett, Rapsöl, HASELNUSSMARK, MAGERMILCHPULVER, fettarmer Kakao, Emulgator: E322 Lecithine; Speisesalz), SÜSSMOLKENPULVER, HÜHNEREI-EIKLARPULVER, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonate, E341 Calciumphosphat; Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat; Emulgatoren: E472b Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Speisesalz, Palmfett, Glukosesirup, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS. Kann weitere

Schalenfrüchte und Erdnüsse enthalten.

Nährwertangaben in g je 100g / ml

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 1862 / 446

Fett

gesamt 27,10
gesättigte Fettsäuren 6,30

Kohlenhydrate

gesamt 44,70
davon Zucker 30,10

Eiweiß 4,70

Salz 0,45

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		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Haselnussmark
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 SO2			X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Lecithine
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. Im Kühlschrank (6-7 °C): ganzer Kuchen ca. 12 Stunden, Einzelstück ca. 4 Stunden. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren 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)