

Artikel	TK ZITRONEN-LIMETTEN-SCHNITTE 1100G ERLE
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006050
Artikelbeschreibung	heller Rührteigboden mit Zitronen-Sahnefüllung (48%) und eingestrudelter Zitronen-Limetten-Zubereitung (15%), mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 24 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1100
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	SCHLAGSAHNE (31%), Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, Rapsöl, Glukosesirup, Dextrose, Zitronenzellen (2%), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärken, Gelatine, Zitronenfruchtpulver, Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate; Limettensaftkonzentrat, MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Stabilisatoren: E440 Pektin, E407 Carrageen, E410 Johannisbrotkernmehl; Säureregulatoren: E331 Natriumcitrat, E332 Kaliumcitrat, E300 Ascorbinsäure; natürliche Aromen, Speisesalz, färbende Lebensmittel (Spirulina-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt). Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1051 / 251
Fett	

gesamt	13,40
gesättigte Fettsäuren	6,90
Kohlenhydrate	
gesamt	29,70
davon Zucker	22,30
Eiweiß	2,70
Salz	0,23

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
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		Schlagsahne, 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		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂

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	Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6-7 °C): ganzer Kuchen ca. 8 Stunden, Einzelstück ca. 2 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald 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)