

Artikel	TK HIMB. WEISSE SCHOK. TÖRTCH. 1080G ERL
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006051
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Mürbeteigboden, darauf mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme (47%), mit Himbeeren belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, 12 Stück
Abpackung / Nettogewicht	12 x 90
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	Wasser, Himbeeren (25%), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 Lecithine) (7%), pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett), WEIZENMEHL, MAGERMILCHPULVER, fraktioniertes Palmkernfett, Dextrose, Gelatine, modifizierte Stärke, HÜHNEREI-EIGELBPULVER, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Geliermittel: E440 Pektin; färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, SOJAMEHL, natürliches Aroma, Backtriebmittel: E503 Ammoniumcarbonate, E500 Natriumcarbonate; Speisesalz, Säureregulatoren: E327 Calciumlactat, E332 Kaliumcitrate; Bourbon-Vanille
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	796 / 190

Fett	
gesamt	8,70
gesättigte Fettsäuren	6,70
Kohlenhydrate	
gesamt	23,90
davon Zucker	20,10
Eiweiß	3,30
Salz	0,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnerei-Eigelbpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl
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		Vollmilchpulver, 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		Sojamehl
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. 6 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)