

Artikel	TK PFIRS.-CRÈME-FRAÎCHE-TORTE 2250G ERL
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006053
Artikelbeschreibung	Crème-Fraîche-Sahne-Füllung (30%), Pfirsich-Mango-Sahne-Füllung (12%), Pfirsich-Zubereitung (12%) und Pfirsichwürfel (3%) zwischen drei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden, mit Tortenguss abgeglänzt und Kokosnus raspeln randgarniert, tiefgefroren, Maße: ø 28cm
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2250
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	SCHLAGSAHNE (25%), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, CRÈME FRAÎCHE (9%), Pfirsichwürfel (9%), Zucker, WEIZENMEHL, Dextrose, Kokosnus raspeln, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Gelatine, Mangopüreekonzentrat, modifizierte Stärke, Stabilisatoren: E410 Johannisbrotkernmehl, E440 Pektin; Feuchthaltemittel: E420 Sorbit; Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonate; Rapsöl, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure, E330 Citronensäure; Maracujasaftkonzentrat, Pfirsichpüreekonzentrat, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Karottensaft-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Aprikosensaftkonzentrat, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; natürliche Aromen, SÜSSMOLKENPULVER, Speisesalz, Säureregulatoren: E327 Calciumlactat, E332 Kaliumcitrate; Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und

Soja enthalten.

**Nährwertangaben in g
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 1028 / 246

Fett

gesamt 13,30
gesättigte Fettsäuren 8,70

Kohlenhydrate

gesamt 27,60
davon Zucker 19,80

Eiweiß 3,50

Salz 0,20

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
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, Crème fraîche, Süßmolkenpulver
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 SO₂	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

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. 14 Stunden. 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)