

Artikel	TK APFEL BUTTER STREUSEL 2000G ERLENBACH
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006055
Artikelbeschreibung	Quark-Mürbeteigboden mit Apfelzubereitung (62%) und Butterstreuseln (14%), tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2000
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kiste
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Erlenbacher Backwaren GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonschachtel
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Äpfel (47%), WEIZENMEHL, Apfelpüree (9%), Zucker, Palmfett, BUTTER (3%), VOLLEI, modifizierte Stärke, SPEISEQUARK Halbfettstufe (1%), WEIZENSTÄRKE, Gelatine, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; MAGERMILCHPULVER, WEIZENQUELLMEHL, sprühgetrockneter SPEISEQUARK Magerstufe, Invertzuckersirup, Emulgatoren: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472e Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren verestert, E322 Lecithine; Speisesalz, Aromen, WEIZENKLEBER, Säuerungsmittel: E300 Ascorbinsäure; Gewürz (Zimt) , färbende Lebensmittel: (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Feuchthaltemittel: E420 Sorbit. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	895 / 213
Fett	
gesamt	7,30

gesättigte Fettsäuren	4,10
Kohlenhydrate	
gesamt	32,40
davon Zucker	14,20
Eiweiß	3,40
Salz	0,48

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, Weizenquellmehl, Weizenkleber
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	
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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X
ist Formfisch		X
<u>Technik</u>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
Tiefkühlprodukt	X	
unter Schutzatmosphäre verpackt		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
Zubereitungshinweis	<p>Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 9 Stunden, Einzelstück ca. 2,5 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 45 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!</p>	
<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)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	2,00
--------------------	------

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)