

Artikel	TK DOUBLE CHOCOLATE-SCHNITTE 1000G ERLE
Marke (Eigenmarke)	erlenbacher
Artikelnummer	65006060
Artikelbeschreibung	dunkler Rührteigboden mit Schokoladencreme (28%), dekoriert mit Schokoladenröllchen (6%) und Nougatcreme-Kringeln, tiefgefroren, 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, Wasser, WEIZENMEHL, SAHNE, VOLLEI, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine [SOJA]; natürliches Aroma) (6%), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Lecithine [SOJA]) (6%), Nougatcreme (Zucker, Palmfett, Rapsöl, HASELNUSSMARK, MAGERMILCHPULVER, fettarmer Kakao, Emulgator: E322 Lecithine; Speisesalz) (4%), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, fettarmer Kakao (2%), SÜSSMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E341 Calciumphosphate, E500 Natriumcarbonate; Palmfett, Emulgatoren: E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Stabilisator: E516 Calciumsulfate; Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat; MILCHEIWEISS, Säureregulator: E300 Ascorbinsäure; HÜHNEREI-EIKLARPULVER. Kann weitere Schalenfrüchte und Erdnüsse enthalten.

**Nährwertangaben in g
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 1798 / 431

Fett

gesamt 25,60
gesättigte Fettsäuren 6,90

Kohlenhydrate

gesamt 44,90
davon Zucker 31,00

Eiweiß 4,10

Salz 0,43

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		Sahne, Butterreinfett, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Milcheiweiß
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		Sojalecithin
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	Entsprechend den Angaben auf der Verpackung auftauen lassen. 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)
