

| | |
|--|--|
| Artikel | TK DONAUWELLE 1000G ERLENBACHER |
| Marke (Eigenmarke) | erlenbacher |
| Artikelnummer | 65006063 |
| Artikelbeschreibung | heller und dunkler Rührteig mit heller Creme (29%), Sauerkirschen und kakaohaltiger Fettglasur, 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 | Wasser, Zucker, Sauerkirschen (11%), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, Palmfett, MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: E322 Lecithin) (11%), Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SAHNEPULVER, modifizierte Stärken, Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate; Palmfett, fettarmer Kakao, Glukosesirup, Emulgatoren: E472b Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREI-EIGELBPULVER, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E407 Carrageen, E401 Natriumalginat; Speisesalz, Stabilisator: E516 Calciumsulfate; Dextrose, Geliermittel: E440 Pektin; natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt), Säureregulator: E300 Ascorbinsäure. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten. |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1273 / 305 |
| Fett | |

| | |
|-----------------------|-------|
| gesamt | 18,20 |
| gesättigte Fettsäuren | 4,70 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 31,30 |
| davon Zucker | 19,70 |
| Eiweiß | 3,30 |
| Salz | 0,50 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|--|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Vollei, Hühnerei-Eigelbpulver |
| 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 | | Milchzucker, Süßmolkenpulver, Sahnepulver, Magermilchpulver, Milcheiweiß |
| 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 |
| 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: Kuchen aus der Verpackung nehmen und auftauen: Bei Raumtemperatur (21-22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden, einzelne Portion ca. 2,5 Stunden. Bitte den aufgetauten 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)