

<b>Artikel</b>	<b>TK SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE 2400G ERLN</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	erlenbacher
<b>Artikelnummer</b>	65006065
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schoko-Rührteigboden mit Kokosnuss-Füllung (32%), betreut mit Kokosnuss-Raspeln (1%) und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschritten in 16 Portionen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2400
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Packung
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	erlenbacher backwaren gmbh
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartonschachtel aus Papier/Pappe (enthält 3 Packungen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Zucker, pflanzliche Öle (Rapsöl, Sonnenblumenöl, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Kokosnussraspeln (10%), VOLLEI, WEIZENMEHL, Feuchthaltemittel: E420 Sorbit; SAHNE, WEIZENSTÄRKE, Schokolade (2%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTEREINFETT, fettarmer Kakao, Emulgator: E322 Lecithin [SOJA]), Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmer Kakao (2%), modifizierte Stärken, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat, E341 Calciumphosphat; WEIZENGRIESS, HÜHNEREI-EIKLARPULVER, Emulgatoren: E471 mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, Stabilisator: E516 Calciumsulfat; Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Geliermittel: E440 Carrageen; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat, E412 Guarkernmehl; Säureregulatoren: E332 Kaliumcitrat, E327 Calciumlactat, E300 Ascorbinsäure, natürliches Aroma. Kann Schalenfrüchte und Erdnüsse enthalten.

**Nährwertangaben in g  
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Produzent

**Energie (kJ / kcal)** 1824 / 437

**Fett**

gesamt 26,20  
gesättigte Fettsäuren 9,20

**Kohlenhydrate**

gesamt 44,90  
davon Zucker 29,00

**Eiweiß** 4,00

**Salz** 0,38

**Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung**

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei, Hühnerei-Eiklarpulver
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenstärke, Weizengrieß
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Sahne, Butterreinfett, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	

Pecannüsse			X
Pistazien			X
Walnüsse			X
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			X
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>			X
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			X
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			X
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X		Sojalecithin
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			X

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X	
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>	X	
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>	X	
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X

<b>taurinhaltig</b>	x
---------------------	---

<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x
---	---

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
--	----	------

<b>aufgetaut</b>	x
------------------	---

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>	x
--	---

<b>Bio</b>	x
------------	---

### Ernährungsformen

Halal	x
-------	---

Koscher	x
---------	---

Vegan	x
-------	---

vegetarisch	x
-------------	---

lactosefrei	x
-------------	---

glutenfrei	x
------------	---

<b>gentechnisch verändert</b>	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
-------------------	---

<b>Zubereitungshinweis</b>	Entsprechend den Angaben auf der Verpackung auftauen. 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)