

| | |
|--|--|
| Artikel | TK KÄSE-SCHNITTE 3100G ERLENBACHER |
| Marke (Eigenmarke) | erlenbacher |
| Artikelnummer | 65006071 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Mürbeteigboden mit Käsemasse (79%), abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 16 Portionen |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 3100 |
| 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 3 Packungen) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | SPEISEQUARK Magerstufe (24%), SAUERRAHM (18%), Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Palmfett, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Speisesalz, Glukosesirup, Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate; natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat; Stabilisator: E516 Calciumsulfate; MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Säureregulator: E300 Citronensäure. Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse und Soja enthalten. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1062 / 254 |
| Fett | |
| gesamt | 12,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 4,10 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 28,70 |
| davon Zucker | 17,70 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 6,30 |
| 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 | | Speisequark, Sauerrahm, Süßmolkenpulver, Milcheiweiß, Magermilchpulver |
| 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. 9-10 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 5-6 Stunden.

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) |