

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK ERDBEER SAHNEROLLE 800G<br/>VANDEMOORTELE</b>   |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>Banquet d'or</b>   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65006085</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung</b>                                   | <b>Biskuitrolle (30,1%), gerollt, mit frischer Erdbeer-Joghurt Sahne (63,8%) gefüllt, gebrauchsfertig</b>   |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 1 x 800   |
| <b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>                           | g   |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | Faltschachtel   |
| <b>Verpackungsmaterial</b>                                   | Wellpappe   |
| <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>  | Vandemoortele Deutschland GmbH  |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Food, BRC   |
| <b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>                   | Wellpappenkarton (enthält 6 Schachteln)   |
| <b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b> | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.   |
| <b>Zutatenliste</b>  | Zubereitung mit pflanzlichem Öl (VOLLMILCH, Pflanzenöle [Palmkern, Palm], Zucker, Wasser, EIGELB aus Bodenhaltung, Verdickungsmittel: Carrageen), SCHLAGSAHNE (18,7%), EIER aus Bodenhaltung, Zucker, WEIZENMEHL, Erdbeeren (4,2%), Wasser, fettarmer JOGHURT, Glukose-Fruktose-Sirup, Gelatine (Rind), Glukosesirup, natürliches Erdbeeraroma (0,5%), Dextrose, Karamellzuckersirup, Zitronensaftkonzentrat, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; modifizierte Stärke (Mais), Rote-Bete-Saftkonzentrat, Verdickungsmittel: Pektin; Erdbeersaftkonzentrat, Apfelsaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Citronensäure; natürliches JOGHURTAROMA, pflanzliche Öle (Palm), Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten und Fisch enthalten. |
| <b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>              | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Produzent   |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 1027 / 246  |
| <b>Fett</b>  |   |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| gesamt                | 14,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 8,30  |
| <b>Kohlenhydrate</b>  |       |
| gesamt                | 26,00 |
| davon Zucker          | 19,00 |
| <b>Eiweiß</b>         | 5,00  |
| <b>Salz</b>           | 0,02  |

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

|   | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff             |
|---|-----------|-----------------|---------------------------------|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                     | x         |                 | Ei, Eigelb                      |
| <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                      |
| 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         |                 | Vollmilch, Schlagsahne, Joghurt |
| <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</b>                   |           | x               |                                 |

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub>

|  |   |
|--|---|
| 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    |

|  |   |
|--|---|
| <b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b> | x |
| <b>Bio</b>                                       | x |
| <b><u>Ernährungsformen</u></b>                   |   |
| Halal  | x |
| Koscher  | x |
| Vegan  | x |
| vegetarisch                                      | x |
| lactosefrei                                      | x |
| glutenfrei                                       | x |
| <b>gentechnisch verändert</b>                    | x |
| <b><u>Verwendungszweck</u></b>                   |   |
| 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**

Rolle vor dem Auftauen aus der Packung nehmen.  
 Raumtemperatur: Ganze Rolle 4 Std. auftauen lassen.  
 Kühlschrank (7 °C): Ganze Rolle 6-7 Std. auftauen lassen.  
 Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max. 7°C) und innerhalb von 48 Stunden verzehren.

**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)