

Artikel	TK HUNKY CHUNKY APPLEPIE 1800G VANDEMOOR
Marke (Eigenmarke)	My Originals
Artikelnummer	65006115
Artikelbeschreibung	runde Torte mit einem Mürbeteig, mit Apfel(31%)füllung (38%) und Kalkkrem (16%), dekoriert mit Streuseln (17,5%) und Karamel (13%), gebrauchsfertig
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.8
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Wellpappe
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Vandemoortele Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Äpfel, Zucker, Mehl (WEIZEN), Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblumen), BUTTERFETT, Glukosesirup, modifizierte Stärke, gezuckerte KONDENSMILCH, EI, MOLKENPULVER, BUTTER (1,0%), Glukose-Fruktosesirup, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, VollMILCHPULVER, SAHNE, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E491 orbitanmonostearat, E322 SOJALECITHINE; natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat, Invertzucker, Salz, Backtriebmittel: E450i Dinatriumdiphosphat, E500ii Natriumhydrogencarbonate; Pflanzenextrakte, Stärke (WEIZEN), Verdickungsmittel: E410 Johannisbrotkernmehl, 415 Xanthan; Säureregulator: E170 Calciumcarbonate; Farbstoff: E160a Carotine; Stabilisator: E407 Carrageen. Hergestellt in einem Betrieb, in dem Schalenfrüchte verarbeitet werden.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal)	1165 / 277
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	5,40
Kohlenhydrate	
gesamt	42,00
davon Zucker	27,00
Eiweiß	2,40
Salz	0,16

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Ei
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		Milcherzeugnisse
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		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
<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	Vor dem Auftauen die Verpackung entfernen. Lassen Sie die Produkte ± 9 Stunden im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max. +7 °C) und innerhalb von 72 Stunden verzehren.	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100.000/g	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)	< 500/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g	

Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	0/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	