

Hersteller /
Vertriebsges. Erlenbacher Backwaren GmbH

Marke erlenbacher
Artikelnr. 8106835



Cream Cheese Cake Strawberry, 14 Portionen, 2000g

Verkehrsbezeichnung

Brösel-Mürbeteigboden mit Käsemasse (63%) und Erdbeer-Zubereitung (13%), mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 14 Portionen.

Zutaten

Zutaten:FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe (32%), Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, Erdbeeren (4%), Rapsöl, Palmfett, modifizierte Stärken, SAHNE, SÜSSMOLKENPULVER, Gelatine, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Speisesalz, Backtriebmittel (E450, E500), Dextrose, Stabilisatoren (E415, E418, E516), natürliche Aromen, Säuerungsmittel (E330), Glukosesirup, Verdickungsmittel (E401, E412), Aroniasaftkonzentrat, Geliermittel (E440), färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), MILCHEIWEISS, Emulgatoren (E322, E471), Säureregulatoren (E327, E332). Kann NÜSSE (SCHALENFRÜCHTE), ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Zusatzstoffe

Calciumlactat E327, Calciumsulfat E516, Citronensäure E330, Diphosphate E450, Gellan E418, Guarkernmehl E412, Kaliumcitrate E332, Lecithine E322, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Natriumalginat E401, Natriumcarbonate E500, Pektine E440, Xanthan E415

Erweiterte Produkteigenschaften

Ursprungsland DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

Nährwerte lt. Herstellerangabe *)

| | pro 100 g |
|--|------------|
| Energie | ~ 314 kcal |
| Energie | ~ 1.313 kJ |
| Fett | ~ 18 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | ~ 9,5 g |
| - davon einfach ungesättigte Fettsäuren | k.A. |
| - davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | k.A. |
| Kohlenhydrate | ~ 33 g |
| - davon Zucker | ~ 22,7 g |
| - davon mehrwertige Alkohole | k.A. |
| - davon Stärke | k.A. |
| Ballaststoffe | ~ 0,5 g |
| Eiweiß | ~ 4,8 g |
| Salz | ~ 0,43 g |

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV EU 1169/2011)

| | |
|--|-------------------------------------|
|  Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | ja |
|  Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | ja |
|  Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | nein; Kann in Spuren enthalten sein |
|  Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | nein; Kann in Spuren enthalten sein |
|  Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose | ja |
|  Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | nein; Kann in Spuren enthalten sein |

| Erweiterte allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß GS1-Liste, Fassung 2014 | |
|--|---|
| Sonstige glutenhaltige Getreide oder Hybridstämme davon | ja |
| *) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. | |
| Informationen | |
| Zubereitung | |
| Verzehrfertig - Keine Zubereitung erforderlich Hinweis: Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6C7C): ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 8 Stunden. | |
| Lagerhinweise | |
| Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise: Lagerung und Transport bei max. -18C. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. | |
| Lagertemperatur: Tiefgekühlt - Temperatur -18 °C oder weniger / Temperatur -0.4 °F oder weniger von: -30 C bis: -18 C | |
| Zolltarifnummer | |
| 19059070 | |
| verantwortlicher Lebensmittelunternehmer | |
| erlenbacher backwaren GmbH Wasserweg 39, 64521 Gross-Gerau, Germany | |
| Allgemeine Angaben | |
| PRINS Produktgruppe | Backwaren, -zutaten |
| PRINS Produktuntergruppe | Feingebäck |
| Hersteller Produktgruppe | Rundkuchen |
| Bezugsquelle | - Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C) |
| Restlaufzeit | 120 Tage |
| Mindesthaltbarkeit | |
| Verfügbarkeit | ab 27.09.2010 |
| Rezeptempfehlung | http://www.erlenbacher.de |
| Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit | |
| EP/ Verbrauchseinheit Typ | Kiste |
| EP GTIN/EAN Nr. | 04004311168356 |
| EP Anzahl Stück in VKE | 6 Stück in VKE |
| EP Brutto Gewicht / Inhalt | 2.160,49 g |
| EP Netto Gewicht / Inhalt | 2.000 g |
| EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H) | 254x252x62 |
| Verkaufseinheit(VKE) | |
| VKE Typ | Kartonschachtel |
| VKE GTIN/EAN | 04004311068359 |
| VKE Brutto Gewicht / Inhalt | 13.323,24 g |
| VKE Netto Gewicht / Inhalt | 12.000 g |
| VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H) | 518x266x201 |
| VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm) | 1 |

| Paletteninfo | |
|-------------------------------|---|
| Typ | Palette ISO 1: Flachpalette |
| Handling | Mehrwegpalette |
| Anzahl VKE pro Palette | 48 |
| Anzahl Lagen pro Palette | 8 |
| Abmessungen in mm (L x B x H) | 1200 x800 x1753 |
| Gesamtgewicht in kg | 661,516 |
| Herstellerinfo | |
| Anschrift | Erlenbacher Backwaren GmbH Wasserweg 39 64521 Groß-Gerau Germany |
| Email | Kontakt@erlenbacher.de |
| Telefon | 06152-803-0 |
| Fax | 06152-803-347 |
| Internet | www.erlenbacher.de |

Stand lt. Herstellerangabe: **27.01.2016**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **13.08.2019**