

Hersteller /
Vertriebsges. erlenbacher backwaren GmbH

Marke ERLENBACHER
Artikelnr: 8102840



Premium Apfeltorte

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Apfelfüllung. Eingestreute 1/ 12- Äpfel unterstützen die handwerkliche Optik. Das Mandelblättchen-Dekor rundet den Apfel-Genuss knackig ab.

Verkehrsbezeichnung

Mürbeteigkuchen mit Apfelfüllung (41%) und Äpfeln (34%), mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen

Zutaten

Äpfel (70%), Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Sultaninen, Glukosesirup, Mandeln, Vollei, Süßmolkenpulver, Verdickungsmittel (E410, E415), Backtriebmittel (E450, E500), Rumaroma, Zimt, Säuerungsmittel E330, Geliermittel E440, Speisesalz, pflanzliches Öl, Farbstoff E160a. Kann in Spuren weitere Nüsse, Erdnüsse und Soja enthalten!

Kenntlichmachung bei loser Abgabe mit Farbstoff

Kostformen ovo-lakto-vegetabil

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie (Kilokalorien)	158 kcal
Energie (Kilojoule)	666 kJ
Eiweiß (Protein)	1,5 g
Kohlenhydrate, resorbierbare	26,6 g
Zucker (gesamt)	15,5 g
Lactose (Milchzucker)	0,2 g
Fett	4,6 g
gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Ballaststoffe	2,3 g
Natrium	0,07 g

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

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
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	ja; weitere Nüsse können in Spuren enthalten sein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Kreuzkontaminationen bei Rohstofflieferanten möglich (Spur der Spur - wird nicht deklariert)
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten

Informationen**GVO-Erklärung**

Aktuelle Informationen zu genetisch veränderten Lebensmittelzutaten:

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns produzierten und an Sie gelieferten Produkte nach der EU-Regelung*) zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Sollte sich die tatsächliche Situation ändern (z. B. Rezepturänderungen), werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben rechtzeitig davon in Kenntnis setzen.

Bezüglich der oben erteilten Bestätigung haften wir selbstverständlich im Rahmen der gesetzlichen Regelungen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir für darüber hinaus gehende Zusicherungen, insbesondere eine pauschale Freistellung, keine Veranlassung sehen.

*) (Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr.1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG)

Zubereitung

Kuchen aus der Verpackung nehmen und auftauen: Bei Raumtemperatur (21-22°C): ganzer Kuchen ca. 8 Stunden, einzelnes Stück 2,5 Stunden. Im Heißluftofen (150°C): ca. 20 Minuten den ganzen Kuchen, ca. 10 Minuten einzelne Portion, danach ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Ofen immer vorheizen. Nach dem Auftauen bei Kühlung (6-7°C) 48 Stunden verzehrsfähig.

Zolltarif-Nr.

19059060

Produktabmessungen

Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Portionen

Produkthöhe

5,3 ± 0,8 cm

Portionsgröße

Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Portionen

Lagerhinweise

min. -18° C

Allgemeine Angaben

PRINS Produktgruppe Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK

PRINS Produktuntergruppe Torten, Kuchen

Hersteller Produktgruppe Rundkuchen

Hersteller Produktuntergruppe vorgeschnitten

Produktkategorie

Lagerkategorie Tiefkühlprodukt

Bezugsquelle - Fachgroßhandel (FGH)

Restlaufzeit 4 Monate

Mindesthaltbarkeit 18 Monate

Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit

EP/ Verbrauchseinheit Typ Faltschachtel

EP EAN Nr. 4004311128404

EP Anzahl Stück in VKE 4 Stück in VKE

EP Brutto Gewicht / Inhalt 2.669,8 g

EP Netto Gewicht / Inhalt ca. 2.500 g

EP Abtropfgewicht/Füllmenge

EP Gewicht Verpackung in g 169,8 g

EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H) 289x287x70

Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	EP / VKE
VKE EAN	4004311028407
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	11.006,91 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 10.000 g
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	1.006,91 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	588x295x154
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	¹
Paletteninfo	
Typ	EURO (120 x 80 cm)
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	36
Anzahl VKE pro Lage	4
Anzahl Lagen pro Palette	9
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1536
Gesamtgewicht in kg	418,249
Herstellerinfo	
Anschrift	erlenbacher backwaren GmbH PF 107840 Wasserweg 39 64521 Groß-Gerau Germany
eMail	erlenbacher@de.nestle.com
Telefon	+49 (0) 6152/ 803-0
Fax	06152/803-347
Internet	www.erlenbacher.de
Shop- / Bestellsystem	

Stand lt. Herstellerangabe: **19.12.2011**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **15.03.2012**