

Hersteller / Vertriebsges. erlenbacher backwaren GmbH

Marke ERLENBACHER
Artikelnr: 8106479



Landbackhaus-Zwetschkuchen

Auf einem lecker-krossen Mürbeteigboden liegt lockerer und saftiger Rührteig mit süß-säuerlichen halben Zwetschgen, darauf grobe, goldbraune Butterstreusel.

Verkehrsbezeichnung

Mürbeteig- und Rührteigboden mit Pflaumen und Butterstreuseln (18%), tiefgefroren

Zutaten

Zwetschgen (31%), Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Öl, Vollei, Wasser, Butter (4%), Weizenstärke, Glukosesirup, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E450, E500), Magermilchpulver, Gelliermittel E440, Invertzuckersirup, Emulgator E471, Süßmolkenpulver, Säuerungsmittel E330, Traubenzucker, Speisesalz, Aroma, Farbstoff E160a, Curcumaextrakt. Kann in Spuren Nüsse (Schalenfrüchte), Erdnüsse und Soja enthalten!

Kenntlichmachung bei loser Abgabe mit Farbstoff

Kostformen ovo-lakto-vegetabil

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie (Kilokalorien)	309 kcal
Energie (Kilojoule)	1.295 kJ
Eiweiß (Protein)	3,7 g
Kohlenhydrate, resorbierbare	38,9 g
Zucker (gesamt)	18 g
Lactose (Milchzucker)	0,3 g
Fett	15,1 g
gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Ballaststoffe	1,5 g
Natrium	0,18 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	nein; kann 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 SO₂ angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011	
Weizen	ja
Roggen	nein; kann in Spuren enthalten sein
Gerste	k.A.
Hafer	k.A.
Dinkel	k.A.
Kamut	k.A.
Gluten	ja
Krebstiere	k.A.
Ei	ja
Fisch	nein
Erdnüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Soja	nein; kann in Spuren enthalten sein
Milch	ja
Mandeln	k.A.
Haselnüsse	k.A.
Walnüsse	k.A.
Kaschunüsse	k.A.
Pekannüsse	k.A.
Paranüsse	k.A.
Pistazien	k.A.
Makademianüsse / Queenslandnüsse	k.A.
Nüsse (Schalenfrüchte)	nein; kann in Spuren enthalten sein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	nein
Lupine	nein; kann in Spuren enthalten sein
Weichtiere	nein
Laktose	ja
Kakao	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	ja
Hülsenfrüchte	nein; kann in Spuren enthalten sein
Rindfleisch	nein
Schweinefleisch	nein
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein; kann in Spuren enthalten sein
Nussöl**	nein; kann in Spuren enthalten sein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	nein; kann in Spuren enthalten sein
*) 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) ca. 4 Stunden. Im Heißluftofen: (150°C) ca. 15 Minuten backen, danach 20 Minuten auskühlen lassen. Ofen immer vorheizen.

Zolltarif-Nr.

19059060

Produktabmessungen

4 halbe Kuchen/ Kt., 1 St. = 1 halber Kuchen, 2 St. zusammengesetzt = Ø 38 cm

Produkthöhe

4,4 ± 0,7 cm

Portionsgröße

4 halbe Kuchen/ Kt., 1 St. = 1 halber Kuchen, 2 St. zusammengesetzt = Ø 38 cm

Lagerhinweise

min. -18° C

Allgemeine Angaben

PRINS Produktgruppe Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK

PRINS Produktuntergruppe Torten, Kuchen

Hersteller Produktgruppe Rundkuchen

Hersteller Produktuntergruppe Landbackhaus, Ø 38 cm

Produktkategorie

Lagerkategorie Tiefkühlprodukt

Bezugsquelle - Fachgroßhandel (FGH)

Restlaufzeit 3 Monate

Mindesthaltbarkeit 18 Monate

Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit

EP/ Verbrauchseinheit Typ Tray, Folie

EP EAN Nr. 4004311164792

EP Anzahl Stück in VKE 4 Stück in VKE

EP Brutto Gewicht / Inhalt ca. 1.534,3 g

EP Netto Gewicht / Inhalt ca. 1.500 g

EP Abtropfgewicht/Füllmenge

EP Gewicht Verpackung in g 34,3 g

EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H) 380x190x50

Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	EP / VKE
VKE EAN	4004311064795
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 6.448,91 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 6.000 g
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	448,91 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	399x199x222
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	¹
Paletteninfo	
Typ	EURO (120 x 80 cm)
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	84
Anzahl VKE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	7
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1704
Gesamtgewicht in kg	564
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: **12.07.2012**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **06.08.2012**