

Hersteller /
Vertriebsges. erlenbacher backwaren GmbH

Marke ERENBACHER
Artikelnr: 8100494



Pflaumen-Schnitte mit Butterstreuseln

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.

Verkehrsbezeichnung

Mürbeteigboden mit Pflaumen und Butterstreuseln (18%), mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 16 Portionen.

Zutaten

Pflaumen (51%), WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, BUTTER (4%), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, SÜSSMOLKENPULVER, Geliermittel E440, Backtriebmittel (E450, E500), Invertzuckersirup, Dextrose, modifizierte Stärke, Speisesalz, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Aroma, Säuerungsmittel E330, Säureregulatoren (E327, E332), Verdickungsmittel E412. Kann in Spuren NÜSSE (SCHALENFRÜCHTE), ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Kenntlichmachung bei loser Abgabe kenntlichmachungsfrei

Kostformen ovo-lakto-vegetabil

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	241 kcal
Energie	1.012 kJ
Fett	9,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	34,7 g
- davon Zucker	16,7 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	3 g
Salz	0,19 g
Lactose (Milchzucker)	0,2 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
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): ganze Platte ca. 8 Stunden, einzelne Portion 2,5 Stunden. Im Heißluftofen (150°C): ganze Platte ca. 30 Minuten, einzelne Portion ca. 15 Minuten, danach ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Ofen immer vorheizen. Nach dem Auftauen bei Kühlung (6-7°C) 48 Stunden verzehrfähig.

Zolltarif-Nr.

19059060

Produktabmessungen

38 x 28 cm, vorgeschnitten in 16 Portionen

Produkthöhe

3,8 ± 0,3 cm

Portionsgröße

9,5 x 7,0 cm; Toleranz: ± 0,5 cm

Lagerhinweise

min. -18°C

Allgemeine Angaben

PRINS Produktgruppe Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK

PRINS Produktuntergruppe Torten, Kuchen

Hersteller Produktgruppe Plattenkuchen

Hersteller Produktuntergruppe vorgeschnitten

Produktkategorie

Lagerkategorie Tiefkühlprodukt

Bezugsquelle - Fachgroßhandel (FGH)

Restlaufzeit 4 Monate

Mindesthaltbarkeit 18 Monate

Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit

EP/ Verbrauchseinheit Typ Tray, Folie

EP GTIN Nr. 4004311104941

EP Anzahl Stück in VKE 3 Stück in VKE

EP Brutto Gewicht / Inhalt 2.828,3 g

EP Netto Gewicht / Inhalt ca. 2.750 g

EP Abtropfgewicht/Füllmenge

EP Gewicht Verpackung in g 78,3 g

EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H) 383x282x20

Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	EP / VKE
VKE GTIN	4004311004944
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	8.861,61 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 8.250 g
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	611,61 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	399x292x132
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1
Paletteninfo	
Typ	EURO (120 x 80 cm)
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	88
Anzahl VKE pro Lage	8
Anzahl Lagen pro Palette	11
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1602
Gesamtgewicht in kg	801,822
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: **07.08.2014**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **07.01.2015**

