

Hersteller /  
Vertriebsges. erlenbacher backwaren GmbH

Marke BackHits  
Artikelnr: 8106714



## Sauerkirschen-Schoko-Sahneschnitte

Verführung pur durch zarte Kirschwassersahne eingebettet in schokoladigem Rührteig. Saftige Sauerkirschen dicht an dicht krönen diese Komposition und machen sie zu einem fruchtig-aromatischem Geschmackserlebnis.

### Verkehrsbezeichnung

Kirschwasserhaltige Sahne-Füllung (17%) zwischen dunklen Rührteigböden, mit Sauerkirschen belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen

### Zutaten

Sauerkirschen (33%), Wasser, Schlagsahne (13%), Zucker, Glukosesirup, Vollei, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Weizenstärke, Fruktosesirup, fettarmer Kakao, Traubenzucker, Kirschwasser, Gelatine, modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Backtriebmittel (E450, E500), Holunderbeersaftkonzentrat, Traubensaftkonzentrat, Säuerungsmittel E330, Emulgator E471, Verdickungsmittel E412, Geliemittel (E440, E407), Speisesalz, Säureregulator E332, Curcumaextrakt, Aroma. Kann in Spuren Nüsse, Erdnüsse und Soja enthalten!

**Kenntlichmachung bei loser Abgabe** kenntlichmachungsfrei

### Nährwerte pro 100 g Produktmasse \*) - Herstellerangabe

Energie (Kilokalorien)	202 kcal
Energie (Kilojoule)	846 kJ
Eiweiß (Protein)	2,5 g
Kohlenhydrate, resorbierbare	24,2 g
Zucker (gesamt)	18,5 g
Lactose (Milchzucker)	0,6 g
Fett	10,3 g
gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Ballaststoffe	0,9 g
Natrium	0,09 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 SO <sub>2</sub> angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Kreuzkontaminationen bei Rohstofflieferanten möglich (Spur der Spur - wird nicht deklariert)
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 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 <sub>2</sub>	nein
Lupine	nein; Kreuzkontaminationen bei Rohstofflieferanten möglich (Spur der Spur - wird nicht deklariert)
Weichtiere	nein
Laktose	ja
Kakao	ja
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	ja
Hülsenfrüchte	ja
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

<b>Informationen</b>	
<b>GVO-Erklärung</b>	
<p>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.</p> <p>*) (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)</p>	
<b>Zolltarif-Nr.</b>	
19059060	
<b>Produktabmessungen</b>	
19,5 x 29 cm, vorgeschnitten in 12 Portionen	
<b>Portionsgröße</b>	
9,8 x 4,8 cm; Toleranz: ± 0,5 cm	
<b>Produktgröße</b>	
4,3 ± 0,3 cm	
<b>Lagerhinweise</b>	
min. -18° C	
<b>Zubereitung</b>	
<p><b>Auftauempfehlung:</b></p> <p>Bei Zimmertemperatur (21°C-22°C):                  Einzelstück ca. 2-3 Stunden, ganzer Kuchen ca. 5-6 Stunden.</p> <p>Im Kühlschrank (6°C-7°C):                  Einzelstück ca. 4 Stunden, ganzer Kuchen ca. 9-10 Stunden.</p> <p>⚠ Bitte nehmen Sie den Kuchen vor dem Auftauen aus der Verpackung!                  ⚠ Bitte den aufgetauten Kuchen im Kühlschrank lagern!                  ⚠ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!</p>	
<b>Allgemeine Angaben</b>	
<b>PRINS Produktgruppe</b>	Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK
<b>PRINS Produktuntergruppe</b>	Torten, Kuchen
<b>Hersteller Produktgruppe</b>	Sahne-Frucht-Schnitten
<b>Hersteller Produktuntergruppe</b>	
<b>Produktkategorie</b>	
<b>Lagerkategorie</b>	Tiefkühlprodukt
<b>Bezugsquelle</b>	- Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C)
<b>Restlaufzeit</b>	3 Monate
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	18 Monate

<b>Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit</b>	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	Faltschachtel
EP EAN Nr.	4004311167144
EP Anzahl Stück in VKE	6 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	1.505,31 g
EP Netto Gewicht / Inhalt	ca. 1.350 g
<b>EP Abtropfgewicht/Füllmenge</b>	
EP Gewicht Verpackung in g	155,31 g
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	304x207x49
<b>Verkaufseinheit(VKE)</b>	
VKE Typ	Karton
VKE Info	EP / VKE
VKE EAN	4004311067147
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	9.315,57 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 8.100 g
<b>VKE Abtropfgewicht/Füllmenge</b>	
VKE Gewicht Verpackung in g	1.215,57 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	437x314x164
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1
<b>Paletteninfo</b>	
Typ	EURO (120 x 80 cm)
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	60
Anzahl VKE pro Lage	6
Anzahl Lagen pro Palette	10
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1790
Gesamtgewicht in kg	580,934
<b>Herstellerinfo</b>	
Anschrift	erlenbacher backwaren GmbH Wasserweg 39 D-64521 Groß-Gerau
eMail	<a href="mailto:kontakt@erlenbacher.de">kontakt@erlenbacher.de</a>
Telefon	06152/803-351
Fax	06152/803-347
Internet	<a href="http://www.erlenbacher.de">www.erlenbacher.de</a>
<b>Shop- / Bestellsystem</b>	

Stand lt. Herstellerangabe: **25.08.2009**  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **23.03.2011**