Nederlands 20/10/2026

Bedrijfsgegevens

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Productinformatie

Productnaam:	CHOCOLATE SLICES GLUTENVRIJ EN VERMINDERDE LACTOSE
Omschrijving:	Diepgevroren donkere biscuitbodem met cacaoroomvulling (56%); glutenvrij en gemaakt met lactosearme melkproducten; 1300 g (29 x 19,5 cm, portie ca. 109 g); 12 porties, voorgesneden; 4 stuks per doos
Artikelnummer:	87008746
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Duitsland

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	4004311187463	4004311087466
Materiaal verpakking	-	Papier/karton (doos)
Lengte	304 mm	437 mm
Breedte	213 mm	314 mm
Hoogte	70 mm	150 mm
Aantal stuks/verpakking	1	4
Gewicht verpakking	0,160 kg	0,864 kg
NETTO gewicht	1,300 kg	5,200 kg
BRUTO gewicht	1,460 kg	6,064 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 6
Aantal lagen/palet: 11
Aantal omkarton/palet: 66

Ingrediënten

Lactosearme** ROOM (ROOM (MELK), lactase) (42%), suiker, heel EI, koolzaadolie, water, aardappelzetmeel, vetarme cacao (4%), glucose-fructosestroop, voorverstijfseld rijstmeel, dextrose, gelatine, rijsmiddelen (E450, E500, E341), gemodificeerd zetmeel, keukenzout, natuurlijke aroma's, EIwitpoeder. Kan sporen bevatten van noten, pinda's en soja. **restgehalte lactose: <100 mg/100 g

Allergenen

Allergeen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Allergeen	**Status**
Gluten	-
Gerst	-
Tarwe	-
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Pinda's	?
Soja	?
Melk	+
Lactose	+
Noten	?
Amandelen	?
Cashewnoten	?
Hazelnoten	?
Macadamianoten	?
Paranoten	?
Pecannoten	?
Pistachenoten	?
Walnoten	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Sulfieten	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Voedingswaarden (gemiddeld) per 100 g

Energie kJ	1351
Energie Kcal	325
Vetten (g)	23,2
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	10,0
Koolhydraten (g)	24,5
Waarvan suikers (g)	16,0
Vezels (g)	1,6
Eiwitten (g)	3,7
Zout (g)	0,48

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden (bij -18 °C)
Bewaringscondities: -18 °C (diepvries); opslag en transport bij min. -18 °C
Product uit de verpakking nemen voor het ontdooien.
Ontdooien in de koelkast (6-7 °C): hele taart ca. 8 uur.
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Claims

Glutenvrij: Ja
Lactose: verminderd (restgehalte <100 mg/100 g)

PPWR-verklaring
De verpakking van dit product wordt aangeboden in lijn met Verordening (EU) 2025/40 betreffende verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens

Français 20/10/2026

Coordonnées de l'entreprise

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Informations sur le produit

Nom du produit :	CHOCOLATE SLICES GLUTENVRIJ EN VERMINDERDE LACTOSE
Description :	Fond de génoise foncée surgelé avec garniture à la crème au cacao (56 %) ; sans gluten et préparé avec des produits laitiers à teneur réduite en lactose; 1300 g (29 x 19,5 cm, portion env. 109 g); 12 portions, prédécoupé ; 4 pièces par carton
Numéro d'article :	87008746
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	Allemagne

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	4004311187463	4004311087466
Matériau d'emballage	-	Papier/carton (carton)
Longueur	304 mm	437 mm
Largeur	213 mm	314 mm
Hauteur	70 mm	150 mm
Nombre d'unités/emballage	1	4
Poids de l'emballage	0,160 kg	0,864 kg
Poids NET	1,300 kg	5,200 kg
Poids BRUT	1,460 kg	6,064 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 6
Nombre de couches/palette : 11
Nombre de cartons/palette : 66

Ingrédients

CRÈME à teneur réduite en lactose** (CRÈME (LAIT), lactase) (42%), sucre, ŒUF entier, huile de colza, eau, fécule de pomme de terre, cacao maigre (4%), sirop de glucose-fructose, farine de riz prégélatinisée, dextrose, gélatine, poudres à lever (E450, E500, E341), amidon modifié, sel, arômes naturels, blanc d'ŒUF en poudre. Peut contenir des traces de fruits à coque, arachides et soja.
**teneur résiduelle en lactose : <100 mg/100 g

Allergènes

Allergène présent (+), absent (-), traces (?)

Allergène	**Statut**
Gluten	-
Orge	-
Blé	-
Crustacés	-
Œuf	+
Poisson	-
Arachides	?
Soja	?
Lait	+
Lactose	+
Fruits à coque	?
Amandes	?
Noisettes	?
Noix	?
Noix de cajou	?
Noix de macadamia	?
Noix de pécan	?
Noix du Brésil	?
Pistaches	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Sulfites	-
Lupin	-
Mollusques	-

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g

Énergie kJ :	1351
Énergie Kcal :	325
Lipides (g) :	23,2
Dont acides gras saturés (g) :	10,0
Glucides (g) :	24,5
Dont sucres (g) :	16,0
Fibres alimentaires (g) :	1,6
Protéines (g) :	3,7
Sel (g) :	0,48

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois (à -18 °C)
Conditions de conservation : -18 °C (congélateur) ; stockage et transport à -18 °C minimum
Retirer le produit de l'emballage avant décongélation.
Décongélation au réfrigérateur (6-7 °C) : gâteau entier env. 8 heures.
Ne pas recongeler après décongélation.

Allégations

Sans gluten : Oui
Lactose : réduit (teneur résiduelle <100 mg/100 g)

Déclaration PPWR
L'emballage de ce produit est fourni conformément au règlement (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (PPWR).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des informations fournies.

Deutsch 20/10/2026

Unternehmensdaten

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Produktinformationen

Produktname:	CHOCOLATE SLICES GLUTENVRIJ EN VERMINDERDE LACTOSE
Beschreibung:	Tiefgefrorener dunkler Biskuitboden mit Kakao-Sahnefüllung (56 %); glutenfrei und mit laktosereduzierten Milchprodukten hergestellt; 1300 g (29 x 19,5 cm, Portion ca. 109 g); 12 Portionen, vorgeschnitten; 4 Stück pro Karton
Artikelnummer:	87008746
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Deutschland

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	4004311187463	4004311087466
Verpackungsmaterial	-	Papier/Pappe (Karton)
Länge	304 mm	437 mm
Breite	213 mm	314 mm
Höhe	70 mm	150 mm
Anzahl Stück/Verpackung	1	4
Verpackungsgewicht	0,160 kg	0,864 kg
NETTO-Gewicht	1,300 kg	5,200 kg
BRUTTO-Gewicht	1,460 kg	6,064 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 6
Anzahl Lagen/Palette: 11
Anzahl Umkartons/Palette: 66

Zutaten

Laktosereduzierte** SAHNE (SAHNE (MILCH), Laktase) (42%), Zucker, VollEI, Rapsöl, Wasser, Kartoffelstärke, fettarmer Kakao (4%), Glukose-Fruktose-Sirup, vorverkleistertes Reismehl, Dextrose, Gelatine, Backtriebmittel (E450, E500, E341), modifizierte Stärke, Speisesalz, natürliche Aromen, Eiweißpulver. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen und Soja enthalten. **Restlaktosegehalt: <100 mg/100 g

Allergene

Allergen vorhanden (+), nicht vorhanden (-), Spuren (?)

Allergen	**Status**
Gluten	-
Gerste	-
Weizen	-
Krebstiere	-
Ei	+
Fisch	-
Erdnüsse	?
Soja	?
Milch	+
Laktose	+
Schalenfrüchte (Nüsse)	?
Cashewnüsse	?
Haselnüsse	?
Macadamianüsse	?
Mandeln	?
Paranüsse	?
Pekannüsse	?
Pistazien	?
Walnüsse	?
Sellerie	-
Senf	-
Sesamsamen	-
Sulfite	-
Lupinen	-
Weichtiere	-

Nährwerte (durchschnittlich) pro 100 g

Energie kJ :	1351
Energie Kcal :	325
Fette (g) :	23,2
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	10,0
Kohlenhydrate (g) :	24,5
Davon Zucker (g) :	16,0
Ballaststoffe (g) :	1,6
Eiweiß (g) :	3,7
Salz (g) :	0,48

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate (bei -18 °C)
Lagerbedingungen: -18 °C (Gefrierfach); Lagerung und Transport bei mind. -18 °C
Produkt vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen.
Auftauen im Kühlschrank (6-7 °C): ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Angaben

Glutenfrei: Ja
Laktose: reduziert (Restgehalt <100 mg/100 g)

PPWR-Erklärung
Die Verpackung dieses Produkts wird gemäß der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) bereitgestellt.

Der Hersteller dieses Produkts ist für die Richtigkeit der Angaben verantwortlich.

English 20/10/2026

Company details

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Product information

Product name:	CHOCOLATE SLICES GLUTENVRIJ EN VERMINDERDE LACTOSE
Description:	Frozen dark sponge base with cocoa cream filling (56%); gluten-free and produced with reduced-lactose milk products; 1300 g (29 x 19.5 cm, portion approx. 109 g); 12 portions, pre-cut; 4 pieces per case
Article number:	87008746
Intrastat code:	19059070
Country of production:	Germany

	BASE UNIT	CASE
EAN	4004311187463	4004311087466
Packaging material	-	Paper/paperboard (case)
Length	304 mm	437 mm
Width	213 mm	314 mm
Height	70 mm	150 mm
Number of pieces/package	1	4
Packaging weight	0.160 kg	0.864 kg
NET weight	1.300 kg	5.200 kg
GROSS weight	1.460 kg	6.064 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 6
Number of layers/pallet: 11
Number of cases/pallet: 66

Ingredients

Reduced lactose** CREAM (CREAM (MILK), lactase) (42%), sugar, whole EGG, rapeseed oil, water, potato starch, fat-reduced cocoa (4%), glucose fructose syrup, pregelatinised rice flour, dextrose, gelatine, raising agents (E450, E500, E341), modified starch, table salt, natural flavourings, EGG white powder. May contain NUTS, PEANUTS and SOY. **residual content of lactose: <100mg/100g

Allergens

Allergen present (+), absent (-), traces (?)

Allergen	**Status**
Gluten	-
Barley	-
Wheat	-
Crustaceans	-
Egg	+
Fish	-
Peanuts	?
Soybeans	?
Milk	+
Lactose	+
Tree nuts	?
Almonds	?
Brazil nuts	?
Cashew nuts	?
Hazelnuts	?
Macadamia nuts	?
Pecan nuts	?
Pistachios	?
Walnuts	?
Celery	-
Mustard	-
Sesame seeds	-
Sulphites	-
Lupin	-
Molluscs	-

Nutritional values (average) per 100 g

Energy kJ:	1351
Energy Kcal:	325
Fat (g):	23.2
of which saturates (g):	10.0
Carbohydrate (g):	24.5
of which sugars (g):	16.0
Fibre (g):	1.6
Protein (g):	3.7
Salt (g):	0.48

Storage and transport

Shelf life from production: 18 months (at -18 °C)
Storage conditions: -18 °C (freezer); storage and transport at -18 °C minimum
Remove the frozen product from the packaging before defrosting.
Defrosting in the fridge (6-7 °C): whole cake approx. 8 hours.
Do not refreeze after thawing.

Claims

Gluten free: Yes
Lactose: reduced (residual content <100 mg/100 g)

PPWR Declaration
The packaging of this product is supplied in accordance with Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (PPWR).

The manufacturer of this product is responsible for the accuracy of the information provided.