

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 49160

(Zertifizierungsnummer: IFS/VEG)

Donut mit dunkler

kakaohaltiger Fettglasur

Stückgewicht: 52 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 18 Monate

EAN-Code: 4250176385753

Kartontyp: L: 29,7 cm, B: 39,7 cm, H: 16,5 cm

Palettenfaktor: 96

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Frittiertes Hefeteiggebäck mit 13% kakaohaltiger Fettglasur, tiefgefroren

Zubereitung:

Das Produkt in geschlossener Verpackung bei Raumtemperatur ca. 60 min auftauen lassen. Bei Raumtemperatur 2 Tage haltbar nach dem Auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1768 KJ/100g
- Brennwert: 424 Kcal/100g
- Fett: 25 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 14 g/100g
- Kohlenhydrate: 42 g/100g, davon Zucker 13 g/100g
- Eiweiß: 5,8 g/100g
- Salz: 0,9 g/100g
- Ballaststoffe: g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe. Bei Mixkartons wird immer das Produkt mit dem höchsten Energiegehalt angegeben. Sollten Sie detailliertere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an uns.

Zutatenliste:

WEIZENMEHL !GLUTEN!, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Fette - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palmkern, Palm, Kokos), fettarmes Kakaopulver, LAKTOSE !MILCH.!, Emulgator E322 Lecithin, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel (E304i Palmitinsäureascorbylester, E306 Tocopherol)), Zucker, Dextrose (WEIZEN), !GLUTEN!, Hefe, Rapsöl, SOJAMEHL ISOJA!, SÜßMOLKENPULVER !MILCH.!, Backtriebmittel (E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat), Salz, Emulgatoren (E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat), WEIZENEIWEIß !GLUTEN!, MAGERMILCHPULVER !MILCH.!, Mehlbehandlungsmittel (E300 Ascorbinsäure), VOLLEIPULVER !VOLLE!., Farbstoff E160a Carotin, Aroma, Kann Spuren von Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, und Schalenfrüchten und -erzeugnissen, enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MILCH.	Milch und Milcherzeugnisse
SOJA	Sojaerzeugnisse
VOLLEI	Eier und Eierzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 49160

(Zertifizierungsnummer: IFS/VEG

Donut mit dunkler

kakaohaltiger Fettglasur

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet. Das Produkt enthält gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Zutaten die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen davon sind zufällige und technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch veränderten Organismen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift.
Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

27. Mai 2022