

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 421

Pinky Donut gef. mit Himbeer

Stückgewicht: 67 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 39,8 cm, B: 29,6 cm, H: 16,2 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

frittierter Hefeteig mit 22% Himbeerfüllung, überzogen mit Fettglasur (10%) dekoriert m. pinkfarbener Fettglasur (3%)

Zubereitung:

Die Produkte aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 90-120 Minuten auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1687 KJ/100g
- Brennwert: 404 Kcal/100g
- Eiweiß: 4,6 g/100g
- Natrium: 0,332 g/100g
- Kohlenhydrate: 47,0 g/100g, davon Zucker 26,0 g/100g
- Fett: 22,0 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 12,0 g/100g
- Ballaststoffe: g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Sojamehl, !SOJA!, pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm, Kokos, Raps), Zucker, Wasser, 6,5% Himbeermark, Glukosesirup, Dextrose Molkenerzeugnis, !MOLKENERZEUGNISSE!, Hefe, Laktose, !MOLKENERZEUGNISSE!, Speisesalz, Emulgatoren E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, Sojalecithine, !SOJA!, E476 Polyglycerin Polyricinoleat, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonate), Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Farbstoffe E171 Titandioxid, E162 Betanin, Aroma, Konservierungsstoff E202 Kaliumsorbat, Verdickungsmittel E440 Pektin, Säureregulator E330 Zitronensäure, Kann Spuren von Eier und Eierzeugnisse und Schalenfrüchte und -erzeugnisse enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE	Milch und Milcherzeugnisse
SOJA	Sojaerzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 421

Pinky Donut gef. mit Himbeer

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!

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwarenunterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
