

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 430

Donut Cremefüllung Vanilleges. weiße Fettgl., dunkle Streifen

Stückgewicht: 70 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:

Fritierter Hefeteig gefüllt mit Vanillegeschmack-Cremefüllung (25,5%), überzogen mit heller Fettglasur (10%) und dunklen kakaohaltigen Fettglasurstreifen (2,5%)

Zubereitung:

Produkte aus der Verpackung nehmen. Bei Raumtemperatur 90-120 Min. auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1641 KJ/100g
- Brennwert: 393 Kcal/100g
- Eiweiß: 4,5 g/100g
- Natrium: 0,36 g/100g
- Kohlenhydrate: 47,0 g/100g, davon Zucker 23,0 g/100g
- Fett: 21,0 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, Sheanuss, !SCHALENFRÜCHTE!, Sonnenblumen), Wasser, Zucker, Feuchthaltemittel E422 Glycerin, Dextrose Hefe, Molkenerzeugnis, !MOLKENERZEUGNISSE!, modifizierte Stärke E1422, Laktose, !MOLKENERZEUGNISSE Speisesalz, 0,3% fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, Sojalecithine, !SOJA!, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonate), Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Farbstoff E171 Titandioxid, Carotine, Verdickungsmittel E466 Natrium Carboxymethylcellulose, Aroma, Konservierungsstoff E202 Kaliumsorbat, Säureregulator Weinsäure, Kann Spuren von Eier und Eierzeugnisse und Schalenfrüchte und -erzeugnisse enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE	Milch und Milcherzeugnisse
SCHALENFRÜCHTE	Schalenfrüchte
SOJA	Sojaerzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 430

Donut Cremefüllung Vanilleges. weiße Fettgl., dunkle Streifen

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.
