



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Donut mit Caramellfüllung
Artikelnummer	360762
Verkehrsbezeichnung	Frittiertes Hefeteiggebäck mit 16% Karamellfüllung, 15% weißer Fettglasur und 3,7% Dekorstreifen mit Karamellgeschmack, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Ringförmige Süßware aus Hefeteig, mit einer Karamellfüllung, dekoriert mit einer weißen Glasur und Dekor-Streifen mit Karamellgeschmack
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	545 Tage
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304006842

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 16% Karamell-Füllung [Glukose-Fruktose-Sirup (aus WEIZEN und Mais), Zucker, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss), modifizierte Maisstärke (E1442), karamellisierter Zuckersirup, Aroma, WEIZENFASER, Speisesalz, Emulgator: 472c; Karottensaftkonzentrat, Farbstoffe E100, E150b], 15% weiße fetthaltige Glasur [Zucker, pflanzliche Fette (Palmkern, Palm), Kokosnussöl, LAKTOSE (aus MILCH), Sonnenblumenöl, Emulgator: Lecithine; natürliches Aroma], Wasser, Palmfett, Zucker, 3,7% Karamelldekor [Zucker, pflanzliche Fette (Palmkern, Palm), LAKTOSE (aus MILCH), karamellisierter Zucker, Emulgator: Lecithine; Aroma], Dextrose (aus WEIZEN), Hefe, Rapsöl, SOJAMEHL, MOLKENPULVER (aus MILCH), Backtriebmittel E450, E500; Speisesalz, Emulgatoren: E471, E481; WEIZENGLUTEN, MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; VOLLEIPULVER, Farbstoff: Carotine; Aroma.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1850 kJ / 443 kcal
Fett (g)	26
davon gesättigt (g)	15
Kohlenhydrate (g)	47
davon Zucker (g)	21
Eiweiß (g)	4,8
Salz (g)	0,72

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Datum: 12.02.2026	Seite 1 von 4
Version 4 vom 25.02.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,	Kk	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich



Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	67 g (+/- 2g)		
Nettogewicht	2,412 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 36		
Verkaufseinheiten pro Palette	104 Ktn., Palettenhöhe: 1,80 cm		
Verpackung	Pappkarton mit Trennpapier	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Arttypisch, ringförmig, mit einem Loch in der Mitte, weiße Glasur, mit Dekor-Streifen, cremige Kuchenfarbe im Querschnitt, im Produkt sichtbare braune Füllung
Geruch	Arttypisch, wahrnehmbarer Geruch nach Teig, Fett und der Füllung, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, wahrnehmbarer Geschmack nach Teig und Fett, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Soft, locker, poröse Struktur mit leicht unterschiedlich großen Poren, Füllung gleichmäßig verteilt

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10^4$
Enterobacteriaceae	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10^2$
Escherichia coli	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10$
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10$
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10^2$
Listeria monocytogenes	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10$
Salmonellen	KBE/g	Grenzwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10^2$
Coliforme Bakterien	KBE/g	Grenzwert: $\leq 1 \times 10$



Zubereitungshinweis

Das Produkt in geschlossener Verpackung ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Nach dem Auftauen bei Raumtemperatur 3 Tage haltbar. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 12.02.2026	Seite 4 von 4
Version 4 vom 25.02.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	