# Produktspezifikation

| | |
|---|---|
| Artikelbezeichnung | Donut dunkel vollglasiert |
| Artikelnummer | 360764 |
| Verkehrsbezeichnung | Frittiertes Hefegebäck mit 22% kakaohaltiger Fettglasur, tiefgefroren, fertig gebacken |
| Produktgruppe | Tiefkühlwaren |
| Produktbeschreibung | Ringförmige Süßware aus Hefeteig, mit einer kakaohaltigen Fettglasur |
| Lagerbedingungen | Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! |
| MHD (ab Produktionsdatum) | 18 Monate |
| Herkunftsland | EU |
| Zolltarifnummer | 1905 9070 |
| GTIN | 4061304006866 |

## Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMHEL, kakaohaltige Fettglasur 22 % [Zucker, pflanzliche Fette (Palmkern, Palm, Kokosnuss), Kakaopulver stark entölt 16 %, LAKTOSE, Emulgator: Lecithine; natürliches Aroma], Wasser, Palmfett, Zucker, Dextrose (aus WEIZEN), Hefe, Rapsöl, SOJAMEHL, MOLKENPULVER, Backtriebmittel: E 450, E 500; Salz, Emulgatoren: E 471, E 481; MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; VOLLEIPULVER, Farbstoff: E160a; Aroma.

Das Produkt kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten sowie deren Erzeugnisse enthalten.

## Nährwerte pro 100g oder 100ml

| | |
|---|---|
| Brennwert | 2053 kJ<br>493 kcal |
| Fett (g) | 34 |
| davon gesättigt (g) | 20 |
| Kohlenhydrate (g) | 39 |

| | |
|---|---|
| davon Zucker (g) | 17 |
| Eiweiß (g) | 5,2 |
| Ballaststoffe (g) | 3,4 |
| Salz (g) | 0,72 |

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

## **Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II**

| Allergene | ja | nein |
|---|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide,<br>namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen<br>a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1]<br>b). Maltodextrine auf Weizenbasis<br>c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis<br>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<br>a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;<br>b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird | | X |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, | Kk | |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer<br>a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1];<br>b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen.<br>c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;<br>d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; | X | |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer<br>a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;<br>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 |

[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

| | | |
|---|---|---|
| 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 |

## Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stückgewicht TK | 60 g | | |
| Nettogewicht | 2,160 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 einer kakaohaltigen Fettglasur, cremige Kuchenfarbe im Querschnitt |
| Geruch | Arttypisch |
| Geschmack | Arttypisch |
| Konsistenz/Struktur | Tiefgefroren |

## Mikrobiologie

| | | |
|---|---|---|
| Gesamtkeimzahl | KBE/g | Warnwert: ≤ $1 \times 10^4$ |
| Enterobacteriaceae | KBE/g | Warnwert: ≤ $1 \times 10^2$ |
| Koagulase pos. Staphylokokken | KBE/g | Warnwert: ≤ $1 \times 10^1$ |
| Präsumtive Bacillus cereus | KBE/g | Warnwert: ≤ $1 \times 10^2$ |
| Listeria monocytogenes | KBE/g | Warnwert: ≤ $1 \times 10^1$ |

| | | |
|---|---|---|
| Salmonellen | KBE/g | Warnwert: Nicht nachweisbar in 25 g |
| Schimmelpilze | KBE/g | Warnwert: ≤ 1 x $10^2$ |
| Hefen | KBE/g | Warnwert: k. A. |

## Zubereitungshinweis

Das Produkt in geschlossener Verpackung bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen. Nach dem Auftauen bei Raumtemperatur 72 Stunden haltbar.

## Ernährungsformen

| Geeignet für | Ja | Nein | Zertifikate | Ja | Nein |
|---|---|---|---|---|---|
| Vegetarier | X | | HALAL- Zertifikat | | X |
| Veganer | | X | KOSHER- Zertifikat | | X |
| Halal | | X | | | |
| Kosher | | X | | | |
| Alkoholhaltig | | X | | | |

## 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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.