



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Donut mit Erdbeerfüllung
Artikelnummer	360771
Verkehrsbezeichnung	Frittiertes Hefengebäck mit 17% Erdbeerfüllung, 12% pinker Fettglasur und 4,7% bunten Streuseln, tiefgefroren, fertig gebacken
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Ringförmige Süßware aus Hefeteig, mit einer Erdbeerfüllung, verziert mit einer pinken Glasur und bunten Streuseln
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	545 Tage
Herkunftsland	Polen
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304011099

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 17% Erdbeerfüllung [Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup (aus WEIZEN und Mais), Zucker, Erdbeeren 20%, modifizierte Stärke, Karottensaftkonzentrat, Karottenkonzentrat, Verdickungsmittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure; Aroma, Festigungsmittel: Calciumcitrate; Farbstoff: Carotine], Wasser, Palmfett, 12% pinke Fettglasur [Zucker, Palmfett, Molkenpulver (aus MILCH), MagerMILCHpulver, Süßkartoffelkonzentrat, Rote-Beete-Konzentrat, Karottenkonzentrat, Radieschenkonzentrat, Kirschkonzentrat, Apfelkonzentrat, Paprikakonzentrat, Emulgator: Lecithine; Aromen, Säureregulator: Citronensäure], bunte Streusel 4,7% [Zucker, Reismehl, pflanzliche Fette (Palm, Sheabutter), Emulgator: Lecithine; Überzugsmittel: E904, E414; Radieschenkonzentrat, Zitronenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeer-Konzentrat, Farbstoffe: E100, E131, E162; Paprikaextrakt], Zucker, Dextrose (aus WEIZEN), Hefe, Rapsöl, SOJAMEHL), Molkenpulver (aus MILCH), Backtriebmittel: E450, E500, Salz, Emulgatoren: E471, E481; Gluten (aus WEIZEN), MagerMILCHpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Volleipulver, Farbstoff: Carotine; Aroma.

Datum: 26.06.2023	Seite 1 von 5
Version 1 vom 02.06.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1776 kJ 425 kcal
Fett (g)	25
davon gesättigt (g)	13
Kohlenhydrate (g)	45
davon Zucker (g)	22
Eiweiß (g)	4,4
Ballaststoffe (g)	1,4
Salz (g)	0,74

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



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 sowie daraus gewonnene Erzeugnisse 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	70 g ($\pm$ 2g)		
Nettogewicht	2,52 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	36		
Verkaufseinheiten pro Palette	104		
Verpackung	Pappkarton mit Trennpapier	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Arttypisch, ringförmig, mit Füllung, mit pinker Glasur und bunten Steuseln
Geruch/Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

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 bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen.
Nach dem Auftauen bei Raumtemperatur 3 Tage haltbar.

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.

Datum: 26.06.2023	Seite 5 von 5
Version 1 vom 02.06.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	