



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Maxi Hefedonuts
Artikelnummer	366256
Verkehrsbezeichnung	Siedegebäck aus Hefeteig, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Donut aus Hefeteig
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	364 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304002653

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Palmöl, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Zitronensaftkonzentrat), VOLLMILCH, Zucker, Hefe, LAKTOSE, Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENGLUTEN, Glukosesirup, SOJAMEHL, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Emulgatoren (E472e, E481, E322), Stabilisatoren (E410, E412), Aroma.

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam und Lupinen sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1434 kJ 343 kcal
Fett (g)	16,6
davon gesättigt (g)	7,9
Kohlenhydrate (g)	40,2
davon Zucker (g)	5,4
Eiweiß (g)	6,8

Datum: 09.10.2023	Seite 1 von 4
Version 6 vom 16.10.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Ballaststoffe (g)	2,4
Salz (g)	1,19

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,		X
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 gewonnenen 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
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

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



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	70 g		
Nettogewicht	6,300 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 90		
Verkaufseinheiten pro Palette	28 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 176 cm		
Verpackung	Folienbeutel in Karton	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Goldgelb, mit leichten weißen Kragen
Geruch	Neutral, nach frittiertem Hefeteig
Geschmack	Neutral, nach frittiertem Hefeteig
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	k. A.
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	k. A.
Salmonellen	KBE/g	k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	k. A.

Datum: 09.10.2023	Seite 3 von 4
Version 6 vom 16.10.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Hefen	KBE/g	k. A.
-------	-------	-------

Zubereitungshinweis

Bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen. Verzehrfertig. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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.

Datum: 09.10.2023	Seite 4 von 4
Version 6 vom 16.10.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	