

Artikel	TK DONUTS GEZUCK. 36x49G VANDEMOORTELE
Marke (Eigenmarke)	My Originals - American Style Bakery
Artikelnummer	65006078
Artikelbeschreibung	Donut dekoriert mit Zucker (10%), frittierter Hefeteig, gebrauchsfertig, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	36 x 49
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Wellpappen-Tray, Schrumpfolie
Verpackungsmaterial	Wellpappe, PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Vandemoortele Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappen-Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zutatenliste	Mehl (WEIZEN), pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Wasser, Zucker, Dextrose, Hefe, SOJAMEHL, Salz, Emulgator: (E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481, E472e Mono und Diacetylweinsäureester von Mono und Diglyceriden von Speisefettsäuren); Backtriebmittel: E450i Dinatriumdiphosphat, E500ii Natriumhydrogencarbonate; MAGERMILCHPULVER, MOLKENPULVER, Aroma. Hergestellt in einem Betrieb, in dem Eier und Schalenfrüchte verarbeitet werden.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1746 / 418
Fett	
gesamt	24,00
gesättigte Fettsäuren	11,00
Kohlenhydrate	
gesamt	44,00
davon Zucker	16,00

Eiweiß	6,20
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Magermilchpulver, Molkenpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sojamehl

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
--	--	---

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	X	
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel		X
mit Aromastoffen	X	
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren	X	
mit Farbstoff		X
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat	X	
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X

Ernährungsformen

Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	

gentechnisch verändert

x

ist Formfleisch

x

ist Formfisch

x

Technik

a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x

Tiefkühlprodukt

x

unter Schutzatmosphäre verpackt

x

Verwendungszweck

Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x

Zubereitungshinweis

Die Produkte in der geschlossener Verpackung bei Raumtemperatur 30 bis 60 Minuten auftauen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100000/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 100/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	

Salmonella in (KbE/g)	0/25g
-----------------------	-------

Schimmelpilze (KbE/g)	
-----------------------	--

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	1,50
--------------------	------

BetaCarotin (mg)	
------------------	--

Calcium (mg)	
--------------	--

Cholesterin (mg)	
------------------	--

Eisen (mg)	
------------	--

ungesättigte Fettsäure (mg)	
-----------------------------	--

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
-------------------------------------	--

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
--------------------------------------	--

Fluoride (µg)	
---------------	--

Folsäure (µg)	
---------------	--

Jod (µg)	
----------	--

Kalium (mg)	
-------------	--

Kupfer (µg)	
-------------	--

Magnesium (mg)	
----------------	--

Mangan (µg)	
-------------	--

Niacin (mg)	
-------------	--

Phosphor (mg)	
---------------	--

Selen (µg)	
------------	--

Vitamin A (µg)	
----------------	--

Vitamin B1 (µg)	
-----------------	--

Vitamin B2 (µg)	
-----------------	--

Vitamin B6 (µg)	
-----------------	--

Vitamin B12 (µg)	
------------------	--

Vitamin C (mg)	
----------------	--

Vitamin D (µg)	
----------------	--

Vitamin E (µg)	
----------------	--

Vitamin H (Biotin) (µg)	
-------------------------	--

Vitamin K (µg)	
----------------	--
