

<b>Artikel</b>	<b>TK DONUTS GEZUCK. 72x49G VANDEMOORTELE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>My Originals</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006080</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>frittierter Hefeteig, gezuckerter (10%) Donut, gebrauchsfertig, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	72 x 49
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Folienschlauch
<b>Verpackungsmaterial</b>	Folienschlauch
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Vandemoortele Deutschland GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappenkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Mehl (WEIZEN), pflanzliche Fette (Palm*), Wasser, Zucker, Hefe, pflanzliche Öle (Raps), Dextrose, SOJAMEHL**, Salz, Backtriebmittel: E450i Dinatriumdiphosphat, E500ii Natriumhydrogencarbonate; MAGERMILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2 lactylat; natürliches Aroma. Kann Spuren von Ei, Mandeln und Haselnüssen enthalten. *RSPO zertifiziert, **RTRS zertifiziert
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1715 / 411
<b>Fett</b>	
gesamt	24,00
gesättigte Fettsäuren	11,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	41,00
davon Zucker	14,00
<b>Eiweiß</b>	7,20

**Salz** 1,10

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Magermilchpulver, Süßmolkenpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Sojamehl
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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 Phosphat	x	
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x

Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

## **Zubereitungshinweis**

Die Produkte aus der Verpackung nehmen und 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur 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)	< 100.000/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1.000/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)	< 1.000/g