

Artikel	TK DONUTS SCHOKO 48x51G VANDEMOORTELE
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65006081
Artikelbeschreibung	frittierter Hefeteig, Donut überzogen mit dunkler kakaohaltiger Fettglasur (13,5%), gebrauchsfertig, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	48 x 51
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Folienschlauch
Verpackungsmaterial	Folienschlauch
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)	Wellpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Mehl (WEIZEN), pflanzliche Öle und Fette (Palm*, Raps, Kokos, Sonnenblumen), Wasser, Zucker, Hefe, fettarmes Kakaopulver** (1,7%), Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, SOJAMEHL, Salz, Backtriebmittel: E450i Dinatriumdiphosphat, E500ii Natriumhydrogencarbonate; MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2 lactylat; natürliches Aroma. Kann Spuren von Ei, Mandeln und Haselnüssen enthalten. *RSPO zertifiziert, **UTZ zertifiziert
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1804 / 433
Fett	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	15,00
Kohlenhydrate	
gesamt	36,00
davon Zucker	11,00

Eiweiß	7,60
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		Süßmolkenpulver, Magermilchpulver
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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x

Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		x

Verwendungszweck

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