

## Schokoladen Donut mit Belgischer Schokoladenglasur



### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 42383

**Verkaufsbeschreibung** Tiefgefrorener frittierter Hefeteig, Donut vollständig überzogen mit belgischer Milkschokolade (31%), gebrauchsfertig.

### Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Zucker, Wasser, Kakaomasse, Kakaobutter, MagerMILCHpulver, MILCHFett, Hefe, Dextrose, SOJAMEHL, Salz, Emulgator (E471, E481, E476, Lecithine), WEIZENkleber, Backtriebmittel (E450, E500), Süßmolkenpulver (MILCH), inaktivierte Hefe.

Kann Spuren enthalten von: Eier, Mandeln, Haselnüssen.

### Allgemeine Information

**Zolltarifnummer** 19059070  
**FKB code** D112

### Produktdimensionen

**Gewicht (g)** 64

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

**Vegan** Nein  
**Vegetarisch** Ja  
**nachhaltige Palme** RSPO SG  
**nachhaltiges Soja** RTRS Credits  
**nachhaltiger Kakao** RAMB

### Zusatzstoffe

E476 - Polyglycerin-Polyricinoleat  
E322 - Lecithine  
E450 - Diphosphate  
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren  
E500 - Natriumcarbonat  
E481 - Natriumstearoyl-2-lactylat

### Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: < 100/g  
Pilze: < 1000/g  
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Aerobe mesophile Keimzahl: < 100000/g  
Hefen: < 1000/g

## Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1883 kJ		1205 kJ	14
Energie	452 kcal		289 kcal	14
Fett davon:	28 g		18 g	26
- gesättigte Fettsäuren	15 g		9,4 g	47
Kohlenhydrate davon:	40 g		25 g	10
- Zucker	18 g		12 g	13
Ballaststoffe	3,1 g		2 g	
Eiweiß	7,8 g		5 g	10
Salz	0,85 g		0,55 g	9

\* 1 Portion = 64 g

## Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Eier, Mandeln, Haselnüssen.

(\*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

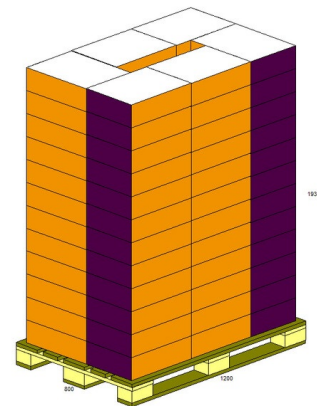
## VERPACKUNGSINFORMATIONEN

### Verpackungsinformationen

<b>Unterverpackung</b>	Tray (Wellpappe PAP20) Schrumpffolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
<b>Umverpackung</b>	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Klebeband (Polypropylen_PP5)
<b>EDU (amerikanischen Karton)</b>	
Stück per EDU	36
GTIN	5413476946508
Nettogewicht	2,304 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,413 x 0,309 x 0,149
<b>CU</b>	
GTIN	5413476954251
Nettogewicht	0,064 kg

### Palettenverpackung

<b>Palettentyp</b>	Euro pallet
<b>Anzahl EDU / Lage</b>	6
<b>Anzahl Lage / Palette</b>	12
<b>Anzahl EDU / Palette</b>	72
<b>Gesamtnettogewicht Palette</b>	166 kg
<b>Gesamtbruttogewicht Palette</b>	231 kg
<b>Länge x Breite x Höhe (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,933
<b>Palettenverpackung</b>	Palette (Holz_FOR50) Interlayer (Sonstige_Pappe PAP21) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)



## LAGERBEDINGUNGEN

### Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach dem Auftauen bei 20°C (Tage)	2
Haltbarkeit nach der Produktion	12 (Monate )
Lagerbedingungen	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Die Produkte in der geschlossener Verpackung während 30 bis 60 Minuten auftauen lassen bei Raumtemperatur. Einmal die Produkte aufgetaut sind die Plastikfolie entfernen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## ALLGEMEINE INFORMATION

### Zertifikate

BRCGS & IFS & Zulassung 51-454-06

### GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830.

### Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

### Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.

Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

### Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen

(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)