

GEFÜLLTE DONUT MIT VANILLEGESCHMACKFÜLLUNG

DOONY'S®

Taste the magic of everyday

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 45040

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener frittierter Hefeteig, Donut gefüllt mit Vanillegeschmack-Creme (25,5%), überzogen mit einer heller Fettglasur (11%), dekoriert mit dunklen kakaohaltigen Fettglasurstreifen (2,5%), gebrauchsfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN, Reis), pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblumen), Wasser, Zucker, Glukosesirup, Dextrose, MagerMILCHpulver, VollMILCHpulver, Hefe, Süßmolkenpulver (MILCH), Laktose (MILCH), SOJAmehl, Salz, WEIZENkleber, Emulgator (E471, E481, Lecithine), fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel (E450, E500), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E440, E401), natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Konservierungsstoff (E202), inaktivierte Hefe, extrahierte Vanillesamen, Karottenkonzentrat, Kürbiskonzentrat, Vanilleextrakt.

Kann Spuren enthalten von: Eier, Mandeln, Haselnüssen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1905907000
FKB code D58

Produktdimensionen

Gewicht (g) 70

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

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

Zusatzstoffe

E450 - Diphosphate
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E500 - Natriumcarbonat
E481 - Natriumstearoyl-2-lactylat
E440 - Pektine
E202 - Kaliumsorbat
E401 - Natriumalginat
E322 - Lecithine

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	1702 kJ		1191 kJ	14
Energie	407 kcal		285 kcal	14
Fett davon:	23 g		16 g	23
- gesättigte Fettsäuren	13 g		9,2 g	46
Kohlenhydrate davon:	43 g		30 g	12
- Zucker	22 g		15 g	17
Ballaststoffe	1,5 g		1,1 g	
Eiweiß	6,2 g		4,4 g	9
Salz	0,79 g		0,55 g	9

* 1 Portion = 70 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 ₂ 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

Unterverpackung

Tray (Wellpappe PAP20)
Etikett (Papier_PAP22)
Schrumpffolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

Umverpackung

amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20)
Etikett (Papier_PAP22)
Klebeband (Polypropylen_PP5)

EDU (amerikanischen Karton)

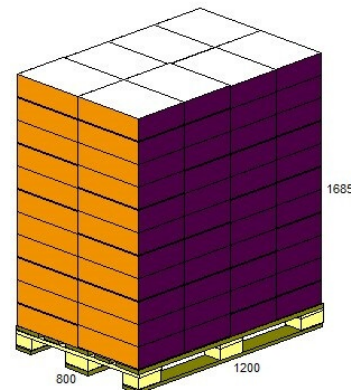
Stück per EDU 36
GTIN 5413476957009
Nettogewicht 2,52 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,396 x 0,298 x 0,140

CU

GTIN 5413476947666
Nettogewicht 0,070 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	11
Anzahl EDU / Palette	88
Gesamtnettogewicht Palette	222 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	291 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,685
Palettenverpackung	Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22) Palette (Holz_FOR50)



LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach dem Auftauen bei 20°C (Tage)	3
Haltbarkeit nach der Produktion	12 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Die Produkte in der geschlossenen Verpackung für 90 bis 120 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen, anschließend 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)