

GEFÜLLTE DONUT MIT NUSS-NOUGATCREME  
ProduktinformationenArtikelnummer  
Verkaufsbeschreibung

45042

Tiefgefrorenes frittierter Hefeteig, gefüllter Donut mit Nuss(2%) -Nougat-Cremefüllung (25%) überzogen mit heller Fettglasur (9,5%) und dekoriert mit geröstete Haselnüss-Stückchen (4%), gebrauchsfertig.

The Originals\*

## Zutatenliste

pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps; Kokos); Mehl (WEIZEN); Zucker; Wasser; HASELNÜSSE; LAKTOSE (MILCH); Dextrose; Hefe; Molkenpulver (MILCH); fettarmes Kakaopulver; MagerMILCHpulver; SOJAmehl; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e; SOJAlecithine); Backtriebmittel (E450i; E500ii); Farbstoff (E171); Aroma.

Produkt könnte Schale enthalten

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Soja, Milch, Eier, Schalenfrüchte.

## Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19059060  
FKB Code D64

## Zusatzstoffe

E322 - SOJAlecithine  
E171 - Titandioxid  
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren  
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren  
E481 - Natriumstearoyl-2-lactylat  
E500ii - Natriumhydrogencarbonate  
E450i - Dinatriumdiphosphat

## Nachhaltigkeit

RSPO palm Green palm

## Mikrobiologische Werte

Bacillus cereus < 100/g  
E.Coli < 10/g  
Gesamtkeimzahl < 100000/g  
Listeria monocytogenes < 100/g  
Staph.aureus < 100/g  
Salmonellen 0/25g  
Hefen < 1000/g  
Pilze < 1000/g

## Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	2022 kJ		1436 kJ	17
Energie	485 kcal		345 kcal	17
Fett	32 g		23 g	33
gesättigte Fettsäuren	13 g		9,0 g	45
Kohlenhydrate	43 g		30 g	12
Zucker	23 g		17 g	19
Ballaststoffe	2,0 g		1,4 g	
Eiweiß	5,6 g		4,0 g	8
Salz	0,76 g		0,54 g	9

\* 1 portion = 71 g

2016-10-11

Version: 5

#### 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	Ja
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 SO2 angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

*Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Soja, Milch, Eier, Schalenfrüchte.*

2016-10-11

Version: 5

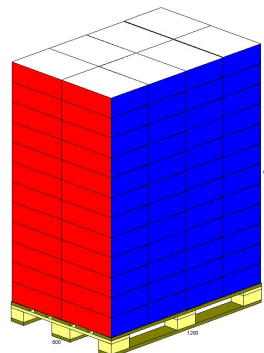
## Verpackungsinformationen

### Verpackungsinformationen

Karton	
EAN Kodierung	5413476957047
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 x 0,298 x 0,149

### Palettisierung

Palettenverpackung	
Gesamtbruttogewicht Palette	321 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,933



## Lagerbedingungen

### Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit	12 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Die Produkte in der geschlossener Verpackung während 90 bis 120 Minuten auftauen lassen bei Raumtemperatur. Einmal die Produkte aufgetaut sind die Plastikfolie entfernen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## Allgemeine Information

### Zertifikate

BRC  
IFS  
Erlaubnis 3110/00/0006

### 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)