


| | | |
|--|--|--|
| <p>Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0</p> | <p>Donut Mix Box</p>  <p>fertig gebacken, tiefgefroren</p> | |
| <p>1. ALLGEMEINE ANGABEN</p> | | |
| <p>Artikelnummer</p> <p>46937: Tiefgefrorener frittiertes Hefeteig, Donut überzogen mit Milkschokolade (14,5%) und dekoriert mit Milkschokoladenstreusel (5%), gebrauchsfertig. 46938: Tiefgefrorener frittiertes Hefeteig, Donut überzogen mit Zuckerglasur (22%) mit Vanillenaroma, dekoriert mit hellbraunen und dunkelbraunen Flocken (5%), gebrauchsfertig. 46939: Tiefgefrorener frittiertes Hefeteig, Donut überzogen mit Zuckerglasur (22%) mit Vanillenaroma, dekoriert mit vielfarbigem Streusel (5%), gebrauchsfertig. 46940: Tiefgefrorener frittiertes Hefeteig, Donut überzogen mit Zuckerglasur (22%) mit Erdbeerengeschmack, dekoriert mit weissen Flocken (5%), gebrauchsfertig. 46941: Tiefgefrorener frittiertes Hefeteig, Donut überzogen mit Zucker (22%) mit Erdbeerengeschmack, dekoriert mit vielfarbigem Kügelchen (5%), gebrauchsfertig.</p> <p>Erstelldatum der Spezifikation</p> <p>Zolltarifnummer:</p> <p>Lieferant:</p> | <p>27761</p> <p>15.04.2019</p> <p>19059060</p> <p>Back und Frost</p> | |
| <p>2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK</p> | | |
| <p>Form und Gewicht:</p> <p>Gewicht: ca. 57g</p> | <p>Länge: <u>k.A. +/- mm</u></p> <p>Breite: <u>k.A. +/- mm</u></p> <p>Höhe: <u>k.A. +/- mm</u></p> | |
| <p>3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011</p> | | |
| <p>46937: Teig (Mehl (WEIZEN; SOJA); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Dextrose; Hefe; Zucker; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e); Backtriebmittel (E450i; E500ii); MagerMILCHpulver; Molkenerzeugnis (MILCH)); Überzug (Zucker; Kakaobutter; MagerMILCHpulver; Kakaomasse; MILCHFett; Emulgator (SOJALecithine); E472); Dekoration (Zucker; Kakaobutter; VollMILCHpulver; Kakaomasse; Aroma).</p> <p>46938: Teig (Mehl (WEIZEN; SOJA); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Dextrose; Hefe; Zucker; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e); Backtriebmittel (E450i; E500ii); MagerMILCHpulver; Molkenerzeugnis (MILCH)); Überzug (Zucker; Wasser; Glucosesirup; Stabilisator (Sorbit; E516); pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen); Stärke (WEIZEN); Verdickungsmittel (E406; Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl); Farbstoff (E171); Aroma (MILCH); Emulgator (E473)); Dekoration (Zucker; pflanzliche Öle und Fette (Palm; Sheanuss); fettarmes Kakaopulver (6,5%); Emulgator (Lecithine); Überzugsmittel (E904)).</p> <p>46939: Teig (Mehl (WEIZEN; SOJA); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Dextrose; Hefe; Zucker; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e); Backtriebmittel (E450i; E500ii); MagerMILCHpulver; Molkenerzeugnis (MILCH)); Überzug (Zucker; Wasser; Glucosesirup; Stabilisator (Sorbit; E516); pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen); Stärke (WEIZEN); Verdickungsmittel (E406; Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl); Farbstoff (E171); Aroma (MILCH); Emulgator (E473)); Dekoration (Zucker; Wasser; pflanzliche Öle und Fette (Kokos); Farbstoff (Kurkumin; E162; Paprika-Extrakt); Glucosesirup; Überzugsmittel (E904)).</p> <p>46940: Teig (Mehl (WEIZEN; SOJA); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Dextrose; Hefe; Zucker; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e); Backtriebmittel (E450i; E500ii); MagerMILCHpulver; Molkenerzeugnis (MILCH)); Überzug (Zucker; Wasser; Glucosesirup; Stabilisator (Sorbit; E516); pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen); Stärke (WEIZEN); Verdickungsmittel (E406; Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl); Farbstoff (E120; Kurkumin; E171); Aroma; Emulgator (E473)); Dekoration (Zucker; MagerMILCHpulver; Kakaobutter; Emulgator (Lecithine); Überzugsmittel (E904)).</p> <p>46941: Teig (Mehl (WEIZEN; SOJA); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Dextrose; Hefe; Zucker; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e); Backtriebmittel (E450i; E500ii); MagerMILCHpulver; Molkenerzeugnis (MILCH)); Überzug (Zucker; Wasser; Glucosesirup; Stabilisator (Sorbit; E516); pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen); Stärke (WEIZEN); Verdickungsmittel (E406; Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl); rote Beetesaft Konzentrat; natürliches Aroma; Farbstoff (E171); Emulgator (E473)); Dekoration (Zucker; Glucosesirup; Wasser; Farbstoff (E171; Kurkumin; E140); pflanzliche Öle und Fette (Kokos); Überzugsmittel (E904; E901); rote-Beete-Konzentrat).</p> | | |
| <p>4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baquette</p> | | |

physikalischer Brennwert: 1170KJ/280kcal

Fett: 14 g

davon gesättigte Fettsäuren: 3 g

Kohlenhydrate: 31 g

davon Zucker: 12 g

Ballaststoffe: k.A. g

Eiweiß: 7 g

Salz: 1 g

k.A.

Natrium:



5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011

| | Im Produkt enthalten | | |
|---|----------------------|----------|------|
| | in Spuren möglich | ja | nein |
| Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | | x | |
| Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse | | | x |
| Eier und -erzeugnisse | x | | |
| Fische und -erzeugnisse | | | x |
| Erdnüsse und -erzeugnisse | x | | x |
| Soja und -erzeugnisse | | | |
| Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose | x | | |
| Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse | x | | |
| Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten | | | x |
| Senf und -erzeugnisse | | | x |
| Sesamsamen und -erzeugnisse | x | | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben | | | x |
| Lupine und -erzeugnisse | | | x |
| Weichtiere und -erzeugnisse | | | x |

Hergestellt in einem Betrieb in dem Eier und Schalenfrüchten verarbeitet werden.

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

k.A.

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

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

Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

| | | | |
|------------------|---------------|---------------|------|
| Lagertemperatur: | max. -18 | Inhalt: | 60 |
| MHD: | 9 Monate | Restlaufzeit: | k.A. |
| EAN: | 5413476919120 | L/B/H: | k.A. |

9. GENTECHNIKFREIHEIT

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Back und Frost nach der Europäischen Rechtsprechung.

10. GMO Richtlinien

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

11. 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. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.