

Produktspezifikation
Product specification

Bio Krapfen Himbeere

Artikel-Nr. 4001

Bio doughnut raspberry

Article-No. 4001

 „Berliner Pfannkuchen mit fruchtiger Himbeerfüllung“
 Hefesiedegebäck mit Himbeerfüllung,
 gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „»Berliner« doughnut with a fruity raspberry filling“
 Brioche pastry with raspberry filling,
 baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Weizenmehl 550* Milch* Eier* Rohrohrzucker* Butter* Hefe* Palmfett* Wasser Dinkelmehl 812* Meersalz Acerolapulver* Zitronensaftkonzentrat* Zitronenöl*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Brasilien Deutschland/BY Deutschland Brasilien/Kolumbien Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien Brasilien Brasilien	Dough: wheat flour 550* milk* eggs* raw cane sugar* butter* yeast* palmfat* water spelt flour 812* sea salt acerola dry extract* concentrate of lemon juice* lemon oil* Filling: raspberry jam* 22 % (raspberries*, raw cane sugar* gellant: pectin)	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Brazil Germany/Bavaria Germany Brazil/Columbia Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium Brazil Brazil
Füllung: Himbeerkonfitüre* 22% (Himbeeren*, Rohrohrzucker*, Geliermittel: Pektin)			
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene:** Gluten, Milcherzeugnisse, Eier

Included allergens:** gluten, dairy products, eggs

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	80 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	Ø ca. 85 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	Bei Raumtemp. auftauen / thaw at room temp.	defrosting time
Backzeit	ODER	baking time
Backtemperatur	im Ofen ~ 80° C / thaw at ~ 80° C in the oven	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	4800 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112040017	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1168 kJ / 279 kcal / 3,5 BE	energy
Fett	8,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	42,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	13,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,8 g	dietary fibre
Eiweiß	7,4 g	protein
Salz	0,7 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse


** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 09.02.2007	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 	Version 21	18.01.2020