

Produktspezifikation		Product specification	
Bio 4er Pack Krapfen Himbeere	Artikel-Nr. 1021	Bio pack-of-4 doughnut raspberry	Article-No. 1021

<p>„Berliner Pfannkuchen mit selbstgemachter Himbeermarmelade“ Hefesiedegebäck mit Himbeerfüllung, gebacken, tiefgefroren</p>	Serviervorschlag  Servings suggestion	<p>„Berliner« doughnut with a homemade raspberry jam“ Brioche pastry with raspberry filling, baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany

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

Enthaltene Allergene: Gluten, Milcherzeugnisse, Eier	Included allergens: gluten, dairy products, eggs
--	--

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	320 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 / OR	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	3840 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	12	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr. Karton	4028112010218	barcode no. carton
Barcode Nr. Beutel	4028112008413	barcode no. bag

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: 06.09.2021	freigegeben von:	Version 2	gültig ab:
letzte Änderung am: 07.10.2021	GL 		07.10.2021