

<b>Produktspezifikation</b>	<b>Product specification</b>
Bio 4er Pack Krapfen Himbeere	Bio pack-of-4 raspberry donuts
Artikel-Nr. 1021	Article-No. 1021

<p>„Berliner Pfannkuchen mit selbstgemachter Himbeermarmelade“ Hefesiedegebäck mit Himbeerfüllung, gebacken, tiefgefroren</p>		<p>„Donut filled with 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
<b>Teig:</b>		<b>Dough:</b>	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland	eggs*	Germany
Milch*	Deutschland	milk*	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
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Zitronensaftkonzentrat*	EU	concentrate of lemon juice*	EU
Zitronenöl*	EU	lemon oil*	EU
<b>Füllung:</b>		<b>Filling:</b>	
Himbeerfüllung (25%) (Himbeeren*, Rohrohrzucker*, Wasser, Geliermittel: Pektin)	Deutschland/BY	raspberry jam (25%) (raspberries*, raw cane sugar* water, gellant: pectin)	Germany/Bavaria
*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	rund / round, Ø ca. 90 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	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

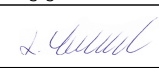
Umverpackung		Outer packaging
<b>Innenverpackung</b>	Papierkarton / paper carton	<b>Inner packaging</b>
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	LDPE-Folie/foil	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	585 mm x 392 mm x 184 mm	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	3840 g	pieces per carton
Kartons pro Lage	12	cartons per layer
Kartons pro Palette	4	cartons per pallet
Barcode Nr. Karton	40	barcode no. carton
Barcode Nr. Beutel	4028112010218	barcode no. bag
	4028112008413	

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1116 kJ / 265 kcal / 3,5 BE	energy
Fett	6,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	42,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	13,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,9 g	dietary fibre
Eiweiß	7,1 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, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.  
 Percentages always refer to the entire product. 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 4	gültig ab:
letzte Änderung am: 06.02.2023	GL 		07.02.2023