

Produktspezifikation	Product specification
Bio Krapfen Himbeere	Bio raspberry donuts
Artikel-Nr. 4001	Article-No. 4001

<p>„Berliner Pfannkuchen mit selbstgemachter Himbeerfüllung“ Hefesiedegebäck mit Himbeerfüllung, gebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>„Donut filled with homemade raspberry filling“ 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
Palmfett*	Südamerika/Westafrika (RSPO/SG)	palmfat*	S. America/W. Africa (RSPO/SG)
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
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
Füllung:		Filling:	
Himbeerfüllung (25%)	Deutschland/BY	raspberry filling (25%)	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	80 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rund / round, 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
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	water steam quantity per 100lt./oven volume


Umverpackung		Outer packaging
	Papierkarton / paper carton	
Innenverpackung		Inner packaging
	LDPE-Folie/foil	
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	1322 kJ / 314 kcal / 3,9 BE	energy
Fett	9,9 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	47,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	15,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,2 g	dietary fibre
Eiweiß	7,8 g	protein
Salz	0,8 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: 09.02.2007	freigegeben von:	Version 24	gültig ab:
letzte Änderung am: 03.02.2023	GL 		03.02.2023