

**Produktspezifikation**

**Product specification**

Bio Krapfen Pflaume

Artikel-Nr. 4002

Bio plum donuts

Article-No. 4002

„Der besondere Geschmack mit feiner Pflaumenfüllung“  
Hefesiedegebäck mit Pflaumenfüllung,  
gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Servingsuggestion

„The special taste with a fine plum filling“  
brioche pastry with plum filling,  
baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> Weizenmehl 550* Milch* Eier* Palmfett* Rohrohrzucker* Butter* Hefe* Wasser Meersalz Acerolapulver* Zitronensaftkonzentrat* Zitronenöl*	Deutschland/BY Deutschland Deutschland Südamerika/Westafrika (RSPO/SG) Argentinien Deutschland/BY Deutschland Deutschland/BY Belgien Brasilien EU EU	<b>Dough:</b> wheat flour 550* milk* eggs* palmfat* raw cane sugar* butter* yeast* water sea salt acerola dry extract* concentrate of lemon juice* lemon oil*	Germany/Bavaria Germany Germany S. America/W. Africa (RSPO/SG) Argentina Germany/Bavaria Germany Germany/Bavaria Belgium Brazil EU EU
<b>Füllung:</b> Pflaumenmus (25%) (Pflaumen*, Rohrohrzucker*, Zimt*, Nelken*, Anis*, Sternanis*) *aus kontrolliert ökologischem Anbau	Deutschland/BY	<b>Filling:</b> plum jam (25%) (plums*, raw cane sugar*, cinnamon*, cloves*, anise*, star anise*) *from controlled organic agriculture	Germany/Bavaria

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	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
<b>Innenverpackung</b>	LDPE-Folie/foil	<b>Inner packaging</b>
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.	4028112040024	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1363 kJ / 324 kcal / 4,2 BE	energy
Fett	9,9 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	49,9 g	carbohydrates
- davon Zucker	17,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,8 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.

Erstellung am: 03.06.2020	freigegeben von:	Version 7	gültig ab:
letzte Änderung am: 27.01.2023	GL 		27.01.2023