

White Vanilla Doony's
Produktinformationen

Artikelnummer
Verkaufsbeschreibung

44479

Tiefgefrorener frittiertes Hefeteig, Donut überzogen mit Zuckerglasur (22%) mit Vanille-Aroma, dekoriert mit hellbraunen und dunkelbraunen Flocken (5%), gebrauchsfertig.

The Originals*

Zutatenliste

Teig (Mehl (WEIZEN); pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Dextrose; Hefe; Zucker; SOJAMEHL; Salz; Emulgator (E471; E481; E472e); Backtriebmittel (E450i; E500ii); MagerMILCHpulver; Molkenzerzeugnis (MILCH)); Überzug (Zucker; Wasser; Glucosesirup; Stabilisator (Sorbit; E516); pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen); Stärke (WEIZEN); Verdickungsmittel (E406; Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl); Farbstoff (E171); Aroma (MILCH); Emulgator (E473)); Dekoration (Zucker; pflanzliche Öle und Fette (Palm; Sheanuss)); fettarmes Kakaopulver (6,5%); Emulgator (Lecithine); Überzugsmittel (E904)).

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Soja, Milch, Eier, Schalenfrüchte.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	19059060
FKB Code	D77
Vegan	Nein
Vegetarisch	Nein

Produktdimensionen

Gewicht	58 g
---------	------

Zusatzstoffe

E406 - Agar-Agar
E410 - Johannisbrotkernmehl
E516 - Calciumsulfat
E420 - Sorbit
E414 - Gummi arabicum
E473 - Zuckerester von Speisefettsäuren
E171 - Titandioxid
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E481 - Natriumstearoyl-2-lactylat
E500ii - Natriumhydrogencarbonat
E450i - Dinatriumdiphosphat
E322 - Lecithine
E904 - Schellak

Nachhaltigkeit

RSPO palm	Green palm
-----------	------------

Mikrobiologische Werte

Salmonellen 0/25g
E.Coli < 10/g
Pilze < 1000/g
Hefen < 1000/g
Listeria monocytogenes < 100/g
Gesamtkeimzahl < 100000/g
Staph.aureus < 100/g
Bacillus cereus < 100/g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1686 kJ		978 kJ	12
Energie	403 kcal		234 kcal	12
Fett	20 g		12 g	17
gesättigte Fettsäuren	9,0 g		5,2 g	26
Kohlenhydrate	50 g		29 g	11
Zucker	25 g		15 g	17
Ballaststoffe	1,4 g		0,8 g	
Eiweiß	5,1 g		2,9 g	6
Salz	0,90 g		0,52 g	9

* 1 portion = 58 g

2016-10-11

Version: 4

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Soja, Milch, Eier, Schalenfrüchte.

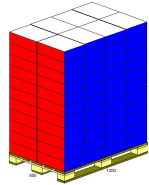
Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Blech (Wellpappe PAP20) Schrumpfolie (Plastic PE)
Umverpackung	Etikett (Papier PAP22) amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Plastik PP 05) Etikett (Papier PAP22) Etikett (Papier PAP22) Leim (GLUE SUPRA 100)
Stück	Stück / Blech 12 Stück / amerikanischen Karton 36
Karton	
EAN Kodierung	5413476955296
Nettogewicht	2,088 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 x 0,298 x 0,149
CU	
EAN Kodierung	5413476955302
Nettogewicht	0,058 kg

Palettisierung

Palettenverpackung (EURO PALLET 1200X800X145MM)	
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8	
Anzahl Lage / Palette 11	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 88	
Gesamtnettogewicht Palette	184 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	251 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,784



Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit	9 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C
Haltbarkeit nach dem Auftauen bei 20°C (Tage)	2

Verarbeitungshinweis

Zuerst die Plastikfolie von dem Tray entfernen und die Produkte während 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

2016-10-11

Version: 4

Zertifikate

Zulassung 51-454-06

BRC

IFS

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)