

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 12

Artikel-Nr.:

36700

Version

27.06.2023 0



Serviovorschlag

Artikelbezeichnung:

Donut-Trio-Mix

Tiefgefroren, fertig gebacken

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Mischung verschiedener Siedegebäcke (aus Hefeteig)

Produktbeschreibung:

Die beliebten Sorten Pink Donut, Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut in einem Mix-Karton.

Produktvorteile:

bunter Mix aus 3 beliebten Sorten;
köstlich gefüllter Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut;
attraktiv glasierter Pink Donut;
einfaches Handling durch die Verpackung in Steigen

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19059070

GTIN-13 (EAN-13):

4038368367004

Mindestens haltbar bis:

18 Monate (ab Herstellung, Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 12

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	36
Einzelstücke pro Palette:	3168
Karton pro Lage:	8
Lagen pro Palette:	11
Karton pro Palette:	88

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	39,8 x 29,6 x 15,5
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 185

Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	2,292
Kartongewicht (brutto) in kg:	2,780

Palettengewicht (netto) in kg:	201,696
Palettengewicht (brutto*) in kg:	269,640

* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

VERARBEITUNGSHINWEIS

Nach dem Auftauen verzehrfertig

Backwaren aus dem Karton nehmen und ca. 90 Min. bei Raumtemperatur (18 - 22 °C) auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur bis max. 24 Stunden verzehrfähig.

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 12

Artikel-Nr.:

36639

Artikelbezeichnung

Pink Donut



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 12 Stück
Stückgewicht: 55g
Tiefgefroren, fertig gebacken

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Siedegebäck (aus Hefeteig) mit rosafarbiger Fettglasur und weißen Zuckerstreuseln

Produktbeschreibung: Auffälliger und trendiger Hefedonut im pinken Dekor.

Produktvorteile: locker-softer Hefedonut;
attraktiv veredelt mit pinkfarbener Glasur;
dekoriert mit weißen Zuckerstreuseln

GTIN-13 (EAN-13): 4038368366397

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

0,9 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle: Palm, Raps; pflanzliche Fette: Palmkern, Kokos; Hefe, Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Kakaobutter, WEIZENEIWEIß, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Zitronensaftkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten.

13% rosafarbige Fettglasur, 5% weiße Zuckerstreusel

0,9 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 12

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg			✓
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

verzehrfertig

je 100g

Energie kJ	1665
Energie kcal	398
Fett (g)	20,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,0
Kohlenhydrate (g)	48,0
davon Zucker (g)	16,0
Eiweiß (g)	5,5
Salz (g)	0,93

bezogen auf eine Portion von 55g

Energie kJ	916
Energie kcal	219
Fett (g)	11,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,6
Kohlenhydrate (g)	26,4
davon Zucker (g)	8,8
Eiweiß (g)	3,0
Salz (g)	0,51

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 12

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	<=1000000	---
Enterobacteriaceae	<=100	<=1000
Escherichia coli	<=10	<=100
Schimmelpilze	<=1000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<=100	<=1000
Präsumtive Bacillus cereus	<=100	<=1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<=100

*KbE: Koloniebildende Einheit

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 12

Artikel-Nr.:

36664

Artikelbezeichnung

Vanille-Donut, glasiert



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 12 Stück
Stückgewicht: 68g
Tiefgefroren, fertig gebacken

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Siedegebäck (aus Hefeteig) mit Vanillecremefüllung, weißer Fettglasur und kakaohaltigen Streifen

Produktbeschreibung: Attraktiv veredelter Hefedonut gefüllt mit leckerer Vanillecreme.

Produktvorteile: feinporiger Hefedonut mit Vanillecremefüllung;
weiß glasiert mit dunklen Streifen

GTIN-13 (EAN-13): 4038368366649

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

16,5 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle: Palm, Raps; pflanzliche Fette: Palmkern, Kokos; Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, fettarmes Kakaopulver, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPULVER, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; MILCHZUCKER, Zitronensaftkonzentrat, färbendes Lebensmittel: Saflorextrakt; natürliches Vanillearoma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten.

22% Vanillecremefüllung, 12% weiße Fettglasur mit kakaohaltigen Streifen

16,5 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 12

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg			✓
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

verzehrfertig

je 100g

Energie kJ	1456
Energie kcal	348
Fett (g)	17,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,0
Kohlenhydrate (g)	43,0
davon Zucker (g)	16,0
Eiweiß (g)	4,9
Salz (g)	0,79

bezogen auf eine Portion von 68g

Energie kJ	990
Energie kcal	237
Fett (g)	11,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,5
Kohlenhydrate (g)	29,2
davon Zucker (g)	10,9
Eiweiß (g)	3,3
Salz (g)	0,54

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 8 von 12

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	<=1000000	---
Enterobacteriaceae	<=100	<=1000
Escherichia coli	<=10	<=100
Schimmelpilze	<=1000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<=100	<=1000
Präsumtive Bacillus cereus	<=100	<=1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<=100

*KbE: Koloniebildende Einheit

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 9 von 12

Artikel-Nr.:

36669

Artikelbezeichnung

Nuss-Nougat-Donut, glasiert



Serviovorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 12 Stück
Stückgewicht: 68g
Tiefgefroren, fertig gebacken

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Siedegebäck (aus Hefeteig) mit Nuss-Nougat-Füllung, kakaohaltiger Fettglasur und weißen Streifen

Produktbeschreibung: Zartschmelzende Nuss-Nougatcreme im feinporigen Hefedonut mit ansprechender Glasur.

Produktvorteile: softer Hefedonut gefüllt mit Nuss-Nougatcreme;
dunkles Dekor mit weißen Streifen

GTIN-13 (EAN-13): 4038368366694

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

3,2 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Öle: Palm, Raps; Wasser, pflanzliche Fette: Palmkern, Kokos; HASELNÜSSE, fettarmes Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, MILCHZUCKER, WEIZENEIWEIß, MOLKENPULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; Zitronensaftkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, weiteren Schalenfrüchten.

22% Nuss-Nougat-Füllung, 12% kakaohaltige Fettglasur mit weißen Streifen

3,2 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 10 von 12

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg			✓
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

verzehrfertig

je 100g

Energie kJ	1833
Energie kcal	439
Fett (g)	26,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,0
Kohlenhydrate (g)	45,0
davon Zucker (g)	22,0
Eiweiß (g)	5,3
Salz (g)	0,72

bezogen auf eine Portion von 68g

Energie kJ	1247
Energie kcal	299
Fett (g)	17,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,2
Kohlenhydrate (g)	30,6
davon Zucker (g)	15,0
Eiweiß (g)	3,6
Salz (g)	0,49

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 11 von 12

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	<=1000000	---
Enterobacteriaceae	<=100	<=1000
Escherichia coli	<=10	<=100
Schimmelpilze	<=1000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<=100	<=1000
Präsumtive Bacillus cereus	<=100	<=1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<=100

*KbE: Koloniebildende Einheit

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 12 von 12

GVO (genetisch veränderte Organismen)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines QM-Systems mit integriertem HACCP-System.

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung; dieses gilt auch für das Bestrahlungsverbot und die zur Herstellung des Produktes eingesetzten Bedarfsgegenstände. Das Produkt wird unter Bedingungen hergestellt, die den in Deutschland geltenden Hygienestandards entsprechen.

HINWEISE

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.