

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 8

Artikel-Nr.:

**36705**

Version

05.07.2023 0

Artikelbezeichnung:

**Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor**



Serviervorschlag

### ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Siedegebäck (aus Hefeteig) mit kakaohaltiger Fettglasur und Zuckerstreudekor

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, fertig gebacken

Nenngewicht Einzelstück:

**54g**

Produktbeschreibung:

Bunt veredelter Hefedonut in attraktiver und auffälliger Optik.

Produktvorteile:

softer, feinporiger Hefedonut;  
dekoriert mit dunkler, kakaohaltiger Glasur;  
attraktiv bestreut mit vielen bunten Zuckerplättchen

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19059070

GTIN-13

4038368367059

MHD:

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

124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 8

### LOGISTIK

#### Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	48 (1 x 48)
Einzelstücke pro Palette:	3840
Karton pro Lage:	8
Lagen pro Palette:	10
Karton pro Palette:	80

#### Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	40,0 x 30,0 x 17,4
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 189

#### Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	2,592
Kartongewicht (brutto) in kg:	2,911
Paletten-gewicht (netto) in kg:	207,360
Paletten-gewicht (brutto*) in kg:	258,040

\* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

#### Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Karton	273	1	273,0	PAP 20
Beutel	28	1	28,0	HDPE 2
Backtrennpapier	6	3	18,0	PAP 22
Summe:			319	

\*\*Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

---

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 8

### 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.

Die Zubereitung entsprechend des Verarbeitungshinweises garantiert die Einhaltung der in der Verordnung (EU) 2017/2158 (Acrylamid-Verordnung) definierten Richtwerte.

### GARNIERVORSCHLAG

entfällt

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 8

### 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.

#### Zutatenliste verzehrfertig

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle: Palm, Raps; pflanzliches Fett: Palmkern; 1,7% fettarmes Kakaopulver, 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, Stabilisator: Guarkernmehl; Stärken: Kartoffel, Mais; Reismehl, MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Zitronensaftkonzentrat, färbende Lebensmittel: Apfelkonzentrat, Kürbiskonzentrat, Zitronenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat, Spirulinakonzentrat, Karottenkonzentrat, Hibiskuskonzentrat, Paprikakonzentrat, Rettich Konzentrat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. 13% kakaohaltige Fettglasur, 4% bunter Zuckerstreudekor. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten.

#### Ernährungsformen

- ☒ vegetarisch  
☐ vegan

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 8

### PRODUKTKENNZEICHNUNG BEIM VERKAUF ALS UNVERPACKTE ("LOSE") WARE

Nachfolgend genannte Hinweise gelten ausschließlich für Deutschland

Aktuell müssen dem Endverbraucher folgende Informationen vor dem Kauf zugänglich gemacht werden:

#### Allergene

**INFO** Die Grundlage zur Informationspflicht entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV Artikel 9 (1)c / Artikel 44 (1) a ; Anlage II) und der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV § 2). Die Auskunft zu möglichen Kreuzkontaminationen ist nicht vorgeschrieben, wird aber aus Gründen der Produkthaftung empfohlen. Bitte berücksichtigen Sie dabei auch zusätzliche, eigene Kontaminationsquellen in Ihrem Betrieb.

Möglichkeiten der Auskunft (LMIDV § 4:)

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht vor Kaufabschluss zugänglich ist,
5. durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines Mitarbeiters, der über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist. Voraussetzungen für ein Ausreichen von mündlichen Auskünften sind:
  - ein gut lesbarer Aushang an gut sichtbarer Stelle mit dem Hinweis, dass die Information mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage erhältlich ist
  - die Auskunft wird einem diesbezüglich (Rück-)Fragen stellendem Kunden / Endverbraucher vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt
  - dem Kunden / Endverbraucher ist eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittel verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe leicht zugänglich zu machen.

Zusätzlich zum Status der 14 EU-Allergene (siehe Allergentabelle auf der folgenden Seite) müssen Sie über folgende, allergieauslösenden Zutaten bei diesem Artikel informieren:

Enthält: **WEIZENMEHL, WEIZENEIWEIß, MOLKENPULVER, MILCHZUCKER**

#### Zusatzstoffe

**INFO** Die Grundlage zur Informationspflicht und den unterschiedlichen Möglichkeiten der Übermittlung entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

##### VARIANTE A

In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher "unmittelbar zugänglich" (z.B. ein Schnellhefter auf der Theke) ist und in der alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden, mit Klassenname und Bezeichnung (oder E-Nr.). Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

**Emulgatoren:** Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat

**Stabilisator:** Guarkernmehl

**Backtriebmittel:** Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat

**Mehlbehandlungsmittel:** Ascorbinsäure

##### VARIANTE B

Auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel. Hierbei genügt die Angabe bestimmter Zusatzstoffe. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

-----  
Gleichzeitig ist auch die mündliche Unterrichtung der Endverbraucher auf der Nachfrage, vor Kaufabschluss und vor Übergabe möglich, wenn die Vorgaben nach § 4 Absatz 3 und 4 der LMIDV bzw. § 5 Absatz 2 der LMZDV eingehalten werden.

*Die Zusammenfassung aller LMIV-relevanten Daten in einem neutralen pdf-Dokument stellen wir Ihnen auf unserer Internetseite im Log-in-Bereich zur Verfügung.*

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 8

### ALLERGENE

Bezeichnung	enthalten	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			✓

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 8

### NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

#### verzehrfertig

je 100g	RM*	
<b>Energie kJ</b>	<b>1676</b>	20 %
Energie kcal	401	
<b>Fett (g)</b>	<b>20,0</b>	29 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,0	60 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>48,0</b>	18 %
davon Zucker (g)	14,0	16 %
Ballaststoffe (g)	2,5	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>5,9</b>	12 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,95</b>	16 %

pro Portion (ein Stück)	RM*	
<b>Energie kJ</b>	<b>905</b>	11 %
Energie kcal	217	
<b>Fett (g)</b>	<b>10,8</b>	15 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,5	32 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>25,9</b>	10 %
davon Zucker (g)	7,6	8 %
Ballaststoffe (g)	1,4	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>3,2</b>	6 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,51</b>	9 %

\* RM = REFERENZMENGEN FÜR DIE TÄGLICHE ZUFUHR EINES ERWACHSENEN (8400 kJ / 2000 kcal; Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Anhang XIII - Teil B)

#### Nutri-Score

**E**

Gesamtbewertung in Anlehnung an den Berechnungsalgorithmus des Nutri-Score (in Bezug auf den Conveniencegrad des Produktes zum Zeitpunkt der Anlieferung)

Hinweis: Diese Information dient lediglich als freiwillige Zusatzangabe und darf nicht zu Marketingzwecken verwendet werden. Es erfolgt keine entsprechende Kennzeichnung.

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 8 von 8

### MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

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

DGHM 9.2	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	<= 100000	---
Enterobacteriaceae	<= 100	<= 1000
Escherichia coli	<= 10	<= 100
Schimmelpilze	<= 100	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<= 10	<= 100
Präsumtive Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

\*KbE: Koloniebildende Einheit

### GVO (genetisch veränderte Organismen)

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

### SONSTIGE ANGABEN

### 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.

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Diese Spezifikation wurde in der EDV erstellt und ist daher ohne Stempel und Unterschrift gültig

INTERNAL: B3305-00 | FB0 | VPS:V76100 | LAYOUT: ID 1 - Standard: inl\_w4dup\_e0 - Backup:

Um jederzeit die aktuellste Version dieser Spezifikation zu erhalten, registrieren Sie sich in unserem Kunden-Service-Portal ([www.butterback.de/login](http://www.butterback.de/login)) und laden sich die gewünschten Spezifikationen einmalig herunter. Änderungen erhalten Sie danach automatisch per E-Mail.