Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

TechnischesDatenblatt

Referenz: 88822026
Produktname: SPRINKLED DOTS

EAN Box Code: 8424465220261

Produkttyp

Tiefgefrorenes Siedefettgebäck mit kakaohaltiger Fettglasur

Zutaten:

Teig:WEIZENmehl, Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Dextrose, Hefe, SOJAmehl, SüßMOLKENpulver, Backtriebmittel (E450, E500), Salz, Emulgatoren (E471, E481), MagerMILCHpulver, Mehlbehandlungsmittel (E300), Farbstoff (E160a). Glasur 12%: Zucker, pflanzliche Fette (Kokos, Palmkern), entfettetes Kakaopulver 1,2%, VollMILCHpulver, natürliches Aroma. Topping 5,4%: Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse, natürliches Aroma.

Mindestens haltbar bis: 365 Tage

Produkteigenschaften

Gefrorenes Produkt	durchschn.	minimum 48	maximum 62
Gewicht (g)	55		
Länge oder Durchm. in mm	95	88	102
Breite (mm)			
Höhe (mm)	34	30	38

Gebackenes Produkt

Ca.Gewicht (g)

Durchschnittl. Nährwertangeben per 100g

	VerpacktesProdukt		Verzehrfertiges Produkt*
Energie		kJ	1.901
		kcal	457
Fett:		g	32
davon			
-- gesättigte Fettsäuren		g	16
-- einfach ungesättigte Fettsäuren		g	10
--mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g	4,5
Kohlenhydrate		g	34
davon Zucker		g	13
Ballaststoffe		g	1,8
Eiweiß		g	7,7
Salz		g	1,3

* Durchschnittliche Nährwerte je 100g des verzehrfertigen Produkts.

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

MIkROBIOLOGISCHE KRITERIEN

- Mesophile aerobe Keimzahl	10e4KbE/g
-Enterobakterien	
- Escherichia coli	10KbE/g
-Staphylococus aureus	10KbE/g
- Salmonella/Shigella	Abwesend/25g
-Schimmel	
- Hefen	
- Sulfit-reduzierende Klostridien	
- Listeria Monocytogenes	Abwesend/25g
-Bacilus Cereus	
- Coliforme Keime	10e2KbE/g
-Anaerobier	

NAHRUNGSMITTELALLEGENE

Allergene	Als Zutat	Mögliche Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide, d. h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasan-Weizen…), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		T
Fische u. daraus hergest. Erzeugnisse		
Erdnüsse u. daraus hergest. Erz.		
Sojabohnen u. daraus hergestellte. Erzeugnisse	X	
Milch u. daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)	X	
Schalenfrüchte wie mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Chashewnuss Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse		T
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Selleriesalz)		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsamen und daraus hergestellte Ergebnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Muschel, Tintenfische etc.)		

Verpackung

	Tasche	Verschluss	Etikett	Karton	Andere
Material	PEAD	PP	SAT+ADH	KB CS	
Innere Abmessung (mm)	170,00			390x285x110	
Äußere Abmessung (mm)	630x420x0	1.000x75x0	80x290x0	396x291x118	0x0x0
Dicke (mm)	0,02	0,03	0,14	3,03	
Farbe	6	2	1	9	1
Design				YayaGran	
Ca.-Gewichtt (g)	16,55	4,00	2,39	216,00	
Recyclebar(+/-)	+	+	-	+	+

1. weiß 2. transparent 3. gelb 4. orange 5. rot 6. blau
7. grün 8. metallic 9. braun 10. pink 11. neutral

	Unit	Nettogew. (kg)	Bruttogew. (kg)
KARTON	36	1.98	2.34

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

PALLETTENKONFIGURATION

	Kartons/Laget	Lagen	Kartonsinsg	Gewicht(kg)	Höhe(m)	PALLETTE
KARTON	8	15	120	306	1,92	Euro.800x1200mm

LAGERBEDINGUNGEN

Im Markt:
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

ZUBEREITUNGSANWEISUNG

Auftauen:	15 - 20 Minuten		beiZimmertemperatur
Garen bei:	--	ºC	Gärungstemperatur Gärungszeit
Backen bei:	ºC		Kochtemperatur Kochzeit

Back- und Auftauzeit sind Richtwerte und abhängig von den Temperaturen..

Bemerkung: Auftauen bei Zimmertemperatur in 15-20 Minuten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN DES ENDPRODUKTES

Farbe:	Mit kakaohaltiger Fettglasur, bedeckt mit Streuseln
Geruch:	Intensiv nach Kakao
Geschmack:	Kakao und gebackene Donuts

Aussehen:: Angenehm,glattohne Fremdgerch/geschmack

ANWENDUNGSVORSCHRIFTEN

In Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften. Dieses Produkt ist nicht gentechnisch verändert, in Übereinstimmung mit der EU-Richtlinie EC/2003/1830 und EC/2003/1829.

FOTO DES PRODUKTES

Jede gedruckte Kopie ist möglicherweise nicht mehr aktuell..