



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: Dolcificio GI&SSE SRL sede Legale via
Crevalcore n. 3/20 - Sede operativa Via
Lamborghini n. 10 - 40017 San Giovanni in
Persiceto (BO) Italia

Art.Bez.: Donut Ricowhite

Art.No.: Toi3014

EAN: 9180025170122

Gewicht: 78 ± 3 g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, weiße Schokoladencreme 18%, weißer Glasur 10%, Palmöl, Zucker, dunkel Dekoration 3% Eier, Bierhefe, Salz, Molkenpulver, Emulgatoren E471/E472e, Laktose, pflanzliche Öle, Weizengluten, Dextrose, Eiweißpulver, Aromen, E300, E920, E170, Enzyme.

Allergene: Enthält Weizen und Eier. Kann Spuren von Senf, Sesam, Schalenfrüchte enthalten.

Produktdetails: Tiefgekühltes Backwarenprodukt.

Mikrobiologische Daten:		Warnwert [KbE/g]		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
Gesamtcoliforme		<100.000		Energie	1776 kJ 424 kcal
Enterobakterien		<10		Fett	21 g
Staphylococcus Aureus		<100		Davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Schimmelpilze / Hefen		<100		Kohlenhydrate	51 g
Salmonella Spp.	nicht nachweisbar in 25g			Davon Zucker	19 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g			Ballaststoffe	2 g
				Eiweiß	7 g
				Salz	0,8 g
				Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 48 h lagern

Zubereitung: Bei Raumtemperatur (20-24 °C) 1,5-2 Std. auftauen, fern von Wärmequellen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Empfohlen: Lagerung nach dem Auftauen bei +4/+5 °C.

Verpackung: Stück pro Beutel: 36
Beutel pro Karton: 36
Stückzahl pro Karton: 36 Stück
Nettogewicht pro Karton: 2.808 g
Karton Gewicht: 300 g
Bruttogewicht pro Karton: 3.108 g

Palettierung: Paletten höhe: 2000 mm
Lagen pro Palette: 7
Kartons pro Lage: 9
Kartons pro Palette: 63
Stückzahl pro Palette: 2268
Nettogewicht: /
Bruttogewicht: /

Verpackungsmaße:	Umkarton	394x260x265 mm
	Palette	EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025