



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.:	Krapfen Albicocca
Art.No.:	Toi3019
EAN:	9180025170177
Gewicht:	85 ± 5 g
Abmessung:	Durchmesser: 92,5 mm, Höhe: 51 ± 3 g
Zutaten:	Weizenmehl, Aprikosenfüllung 31%, Wasser, Palmöl, Eier, Zucker, Bierhefe, Laktose, Molkenpulver, Emulgatoren E471/E472e, Salz, Milchpulver, pflanzliche Öle (Palm, Raps, Sonnenblume), Weizengluten, Dextrose, Eiweißpulver, Aromen, E300, E920, E170, Enzyme.
Allergene:	Enthält Weizen und Eier. Kann Spuren von Senf, Sesam, Soja und Schalenfrüchte enthalten.
Produktdetails:	Tiefgekühltes Backwarenprodukt.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		
Gesamtcoliforme	<100.000	Energie	1417 kJ	338 kcal
Enterobakterien	<10	Fett	13,9 g	6,8 g
Staphylococcus Aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	46,8 g	46,8 g
Schimmelpilze / Hefen	<100	Kohlenhydrate	18,3 g	18,3 g
Salmonella Spp.	nicht nachweisbar in 25g	Davon Zucker	5,6 g	1,5 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g	Ballaststoffe	0,51 g	0,51 g
		Eiweiß		
		Salz		
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. 24 h lagern
Zubereitung:	Bei Raumtemperatur (20-24 °C) 1,5-2 Std. auftauen. Innerhalb 24 Stunden verbrauchen.
Verpackung:	Stück pro Beutel: 36 Beutel pro Karton: 36 Stückzahl pro Karton: 36 Stück Nettogewicht pro Karton: 3.060 g Karton Gewicht: 300 g Bruttogewicht pro Karton: 3.360 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 Palette 394x260x265 mm 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