

# Produktdatenblatt



## SG-Bayerischer Donut

**Artikel - Nr.** 178  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Hefeteig mit Zimtzucker und Dekorpuder, tiefge.  
**EAN** 4009837001781  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Box	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	11	33	264	2.640
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,06939	0,76329	2,28987	18,31896	183,1896
Nettogewicht	0,055	0,605	1,815	14,52	145,20
L x B x H (mm)	0 x 0 x 40	370 x 290 x 50	380 x 300 x 160	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	95	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	80

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 9,5 cm, H 4 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### SG-Bayerischer Donut

Brennwert	1480 kJ / 355 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Zucker, Rapsöl, Traubenzucker, Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat), Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Speisesalz, Glukosesirup, VOLLEIPULVER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	16,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g		
Kohlenhydrate	44,7 g		
davon Zucker	11,1 g		

Eiweiß	6,4 g	MOLKEFESTSTOFFE, Stabilisator Triphosphate, Dekorpuder (Traubenzucker, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, natürliches Aroma), Hefe, Stabilisator Guarkernmehl, MILCHEIWEIß, natürliches Aroma Kann Spuren enthalten von: SESAM	
Salz	1,0 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

## Backanleitung

Bei 180°C 5 Minuten erwärmen oder 45 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

## Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

## Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 22.08.2025

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)