

1. Verkehrsbezeichnung: Siedegebäck in individueller Ausführung entsprechend nachfolgender Beschreibung

2. Produktbezeichnung: Hazelino

3. Produktbeschreibung

Beschaffenheit Siedegebäck Donut mit verschiedenen Überzügen, Füllungen und Dekoration

Verwendungszweck Zum direkten Verzehr

Besonderheiten Allergene:  
In unseren Produkten sind enthalten.  
Die Allergene sind im Produktschild und in der Produktspezifikation (6. Allergene) aufgeführt.  
Aufgrund der handwerklichen Produktion der Donuts kann eine Kreuzkontamination der Produkte mit produktfremden Allergenen die ebenfalls in der Produktion verarbeitet werden nicht ausgeschlossen werden.

Nicht zum Verzehr durch Kleinkinder geeignet.  
Die verwendeten Deko ( z.B. Nüsse, Schokoaufleger,...) können bei Kleinkindern zu Erstickung führen

Vertriebsbereiche Lebensmitteleinzelhandel

4. Produktbild\*



\* Unsere handwerklich produzierten Donazz können von dieser Abbildung abweichen

5. Zutatenliste

Teig:

**WEIZENMEHL**, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Traubenzucker, pflanzliches ÖL (Raps), Hefe, **SOJAMEHL**, **SÜßMOLKENPULVER**, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, Emulgatoren: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, **MAGERMILCHPULVER**, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, **VOLLEIPULVER** Farbstoff : Carotin

Füllung: -

Glasur:

Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Kakaomasse, Emulgator: **SOJALECITIN**, natürliches Vanillearoma

Deko:

Giotto: **HASELNÜSSE** , Zucker, pflanzliche Fette, Mehle: **WEIZEN**, **ROGGEN**, **MAGERMILCHPULVER** , eiweißangereichertes **MOLKEPULVER**, Kakaomasse, Emulgator **SOJALECITHIN**, **MILCHEIWEIß**, fettarmer Kakao, Salz, Vanillin, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat.

Krokant: Zucker, **HASELNUSS**, Weizenmehl, pflanzliches Fett, **LAKTOSE**, Farbstoff Zuckerkulör , Aroma

6. Allergene

Allergeninformationen			
Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß LMKV, Anlage 3:			
Gesetzlichen Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 )			
Im Produkt enthaltene Allergene		In der Produktion werden folgende Allergene verarbeitet	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Weizen	X	Weizen	X
Roggen	X	Roggen	X
Gerste		Gerste	
Hafer		Hafer	
Dinkel		Dinkel	
Kamut		Kamut	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte	X	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Mandeln		Mandeln	X
Haselnuss	X	Haselnuss	X
Walnüsse		Walnüsse	X
Kaschunüsse		Kaschunüsse	X
Pecannüsse		Pecannüsse	X
Paranüsse		Paranüsse	X
Pistazien		Pistazien	X
Macadamia-/Queenslandnuss		Macadamia-/Queenslandnuss	X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l		Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben

Aufgrund der handwerklichen Produktion der Donuts kann eine Kreuzkontamination der Produkte mit produktfremden Allergenen die ebenfalls in der Produktion verarbeitet werden nicht ausgeschlossen werden.

7. Nährwertangaben je 100 g (Durchschnittswerte)

Brennwert Kj	1898
Brennwert Kcal	455
Fett	26,8
Gesättigte Fettsäuren	12,3
Kohlenhydrate	35,0
Zucker	14,6
Eiweiß	6,4
Salz	0,6

8. GVO:

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr.1829/2003 und der Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten kennzeichnungspflichtigen Organismen besteht.

9. Grundlage

Dieses Dokument wurde auf Basis der aktuellen Happy Donazz® Rezepturen und den Daten unserer Lieferanten erstellt.