Produktdatenblatt

SG-Apfelschnecke

Artikel - Nr.	**513**
Bezeichnung des Lebensmittels	Hefefettgebäck mit 28% Apfelfüllung, tiefgefroren
EAN	4009837005130
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	25	25	225	2.025
Bruttogewicht [1]	0,12268	3,067	3,067	27,603	248,427
Nettogewicht	0,11	2,75	2,75	24,75	222,75
L x B x H (mm)	0 x 0 x 30	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	81

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 12,0 cm, H 3,0 cm

Nährwerte

SG-Apfelschnecke

Brennwert	1202 kJ / 289 kcal
Fett	13,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g
Kohlenhydrate	37,0 g
davon Zucker	11,0 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Apfelstücke (24%), Wasser, Palmfett, Zucker, BUTTER, VOLLEI, VOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, Hefe, Stärke, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, Acerolasaftkonzentrat

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	5,3 g		
Salz	0,59 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

1,5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen oder bei 80°C 10 Minuten erwärmen.

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: 19.04.2024

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at