

## Produktdatenblatt



### Weihnachtsgebäck-Mischung



**Artikel - Nr.**

**56588**

Bezeichnung des Lebensmittels

Weihnachtsgebäckmischung

EAN

4015246077682

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	1
Bruttogewicht	1,20	1,20
Nettogewicht	1,00	1,00
L x B x H (mm)	-	384 x 241 x 65
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

### Abmessungen

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Weihnachtsgebäck-Mischung

Brennwert	1950 kJ / 466 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, Kakaomasse, Kakaobutter, Honig, Farinzucker, VOLLMILCHPULVER, MANDELN, HASELNÜSSE, MANDEL-HASELNÜSS-MISCHUNG, Backhonig, Blütenhonig, Krümelkandis, Glukose-Fructosesirup, Kandisfarin, brauner Zuckersirup, Apfelmark, Invertzuckersirup, Wasser, Feuchthaltemittel Sorbit, Feuchthaltemittel Invertase, Sorbitsirup, Palmfett, WALNÜSSE, Glukosesirup, Gewürze, Orangenschale, Backtriebmittel Ammoniumcarbonate, Backtriebmittel Natriumcarbonat,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	21,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g		
Kohlenhydrate	58,6 g		
davon Zucker	46,9 g		
Eiweiß	6,8 g		
Salz	0,11 g		

Backtriebmittel Kaliumcarbonate,  
Backtriebmittel Magnesiumcarbonat,  
Backtriebmittel Diphosphate,  
Kartoffelstärke, VOLLMILCH,  
BUTTERREINFETT, Weinbrand,  
Emulgator SOJALECITHIN,  
Emulgator Mono- und Diglyceride  
von Speisefettsäuren,  
Karamellzuckersirup, Rapsöl,  
Zitronenschalen, ROGGENMEHL,  
Orangenlikör, TROCKENEIWEIß,  
WEIZENSTÄRKE,  
SÜßMOLKENPULVER, Zimt,  
natürliches Aroma, Aprikosen,  
Säuerungsmittel Citronensäure,  
Geliermittel Pektin,  
Schweinegelatine, Muskatnuss,  
Speisesalz, Melone, Maltodextrin,  
Kirschkonzentrat,  
Zedernfruchtschalen, Nelken,  
Ethanol

Kann Spuren enthalten von:  
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE,  
SESAM, LUPINE, SELLERIE,  
SENF, SCHWEFELDIOXID UND  
SULFITE IN KONZENTR. >10MG  
/KG, andere SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

3 Monate

### Genverordnung

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

Stand: 17.05.2025

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