Produktdatenblatt

FF-Körner-Herzweckerl "Welcome"

Artikel - Nr.	**793**
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenkleingebäck, tiefgefroren
EAN	4009837007936
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	25	50	300	3.000
Bruttogewicht [1]	0,06728	1,682	3,364	20,184	201,84
Nettogewicht	0,06	1,50	3,00	18,00	180,00
L x B x H (mm)	80 x 90 x 45	400 x 380 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 8 x B 9 x H 4,5 cm

Nährwerte

FF-Körner-Herzweckerl "Welcome"

Brennwert	1266 kJ/ 321 kcal
Fett	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	44,7 g
davon Zucker	0,8 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Leinsaat (6,3%), Sonnenblumenkerne (3,1%), Hefe, Speisesalz, WEIZENGRIEß, ROGGENSCHROT, WEIZENSPEISEKLEIE, Rapsöl, Kürbiskerne (1,3%), ROGGENMEHL, DinkelWEIZENvollkornmehl, Buchweizen, SESAM,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE

Eiweiß	11,3 g
Salz	2,1 g

ROGGENFLOCKEN, HAFERFLOCKEN, Kartoffelflocken, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Acerolasaftkonzentrat

Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH

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

Ofen auf 220°C vorheizen. Bei 180°C 2-5 Minuten mit wenig Dampf backen oder 50-70 Minuten bei Raumtemperatur 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: 17.05.2025

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