

Produktdatenblatt



Geflügelrolle



Artikel - Nr.	10102
Bezeichnung des Lebensmittels	Plunderteig mit Geflügelseparatorenfleischrolle,TK
EAN	4049411101025
Conveniencestufe	Teigling

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	48	48	384	5.760
Bruttogewicht ¹	0,16157	7,75536	7,75536	62,04288	930,6432
Nettogewicht	0,155	7,44	7,44	59,52	892,80
L x B x H (mm)	175 x 35 x 30	590 x 410 x 0	392 x 292 x 110	-	1.200 x 800 x 1.800
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	120

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 17,5 x B 3,5 x H 3,0 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Geflügelrolle			
Brennwert	1150 kJ / 276 kcal	Bratrolle (45%) (Geflügelseparatorenfleisch (72%), Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Gewürze, WEIZENFASER, Dextrose, Zwiebelpulver, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat, Säuerungsmittel Natriumcitrat, Stabilisator Diphosphate, SOJAEIWEIß), WEIZENMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	18,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	8,2 g		
Kohlenhydrate	21,4 g		
davon Zucker	1,7 g		
Eiweiß	8,2 g		

Salz	1,71 g	<p>Margarine(Palmöl, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Hefe, VOLLEI, Zucker, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Dextrose, WEIZENEIWEIß, Palmöl, Rapsöl, Emulgator Calciumstearoyl-2-lactylat, MILCHEIWEIß, BUTTERFETT, Glukosesirup, LACTOSE, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme</p> <p>Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SENF, SELLERIE</p> <p>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Antioxidationsmittel, enthält Phosphat</p>
------	--------	--

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

15 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 220°C vorheizen und bei 170-175°C 24 Minuten mit wenig Dampf backen.

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: 29.04.2024

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