Produktdatenblatt

Zitronenkranz

Artikel - Nr.	**1386**
Bezeichnung des Lebensmittels	Sandkuchen mit heller Fettglasur, tiefgefroren
EAN	4009837013869
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	192
Bruttogewicht [1]	1,345	1,345	16,14	258,24
Nettogewicht	1,20	1,20	14,40	230,40
L x B x H (mm)	0 x 0 x 90	250 x 250 x 114	-	1.200 x 800 x 1.974
Durchmesser (mm)	240	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	192

* Basiseinheit des Artikels
[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 24,0 cm, H 9,0 cm

Nährwerte

Zitronenkranz

Brennwert	1563 kJ / 375 kcal
Fett	19,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlenhydrate	41,5 g
davon Zucker	19,8 g
Eiweiß	7,2 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Zucker, EIER, MAGERQUARK (13%), pflanzliches Fett(Palm, Kokos), Rapsöl, Emulgator(Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin), Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonate), WEIZENSTÄRKE,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Salz	0,63 g	VOLLMILCHPULVER, natürliches Zitronenaroma, LACTOSE, SÜßMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, Maltodextrin (Mais), MILCHEIWEIß, Säuerungsmittel Zitronensäure Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	

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

4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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: 25.04.2024

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