

Produktdatenblatt



Mini Apfelstrudel

**Artikel - Nr.****14101**

Bezeichnung des Lebensmittels

Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung, tiefgefroren

EAN

8000460020930

Conveniencestufe

Teigling

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	600	5.400
Bruttogewicht ¹	0,08513	4,2565	4,2565	51,078	459,702
Nettogewicht	0,08	4,00	4,00	48,00	432,00
L x B x H (mm)	110 x 50 x 20	580 x 165 x 0	298 x 266 x 185	-	1.200 x 800 x 1.815
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	108

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 5,0 x H 2,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Mini Apfelstrudel

Brennwert	1209 kJ / 289 kcal	WEIZENMEHL, Äpfel (23%), Pflanzenmargarine(Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator Zitronensäure), Wasser, Zucker, Sultaninen, modifizierte Stärke, Speisesalz, Maisstärke, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Aroma	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	16,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g		
Kohlenhydrate	32,0 g		
davon Zucker	12,0 g		

Eiweiß	3,8 g
Salz	0,49 g

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

Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe: enthält
Antioxidationsmittel

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 170°C vorheizen und bei 170°C 24-28 Minuten backen.

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: 29.04.2024

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