

# Produktdatenblatt



## FF-Yellow Burger, geschnitten

**Artikel - Nr.** 1826  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Weizenkleingebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837018260  
**Convenience - Stufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	10	20	120	1.200
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,12275	1,2275	2,455	14,73	147,30
Nettogewicht	0,10	1,00	2,00	12,00	120,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 45	540 x 410 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 12,0 cm, H 4,5 cm, 5 Inch

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-Yellow Burger, geschnitten

Brennwert	1185 kJ / 287 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEß, Maisgrieß, Maisquellmehl, Maisflocken, Olivenöl, Speisesalz, Hefe, färbendes Lebensmittel(Kurkuma (1%)), WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	3,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g		
Kohlenhydrate	53,0 g		
davon Zucker	2,0 g		

Eiweiß	8,7 g	Acerolasaftkonzentrat, WEIZENGLUTEN, Palmfett, SÜßMOLKENPULVER, Zucker, Aroma, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure)  Kann Spuren enthalten von: SOJA, SESAM, EIER UND - ERZEUGNISSE	
Salz	1,5 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

90 Minuten auftauen lassen oder Ofen vorheizen und bei 180°C 5-8 Minuten mit Beschwadung backen. Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

## 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: 25.11.2020

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