

## Produktdatenblatt



### FF-Black Burger, geschnitten

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>1845</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Feingebäck, tiefgefroren
EAN	4009837018451
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	10	20	120	1.320
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,1177	1,177	2,354	14,124	155,364
Nettogewicht	0,10	1,00	2,00	12,00	132,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 40	540 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 2.130
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	66

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 12 cm, H 4 cm, 5 Inch

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-Black Burger, geschnitten

Brennwert	1295 kJ / 308 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, HARTWEIZENGRIEß, SPEISEQUARK, Hefe, Speisesalz, WEIZENGRIEß, GERSTENMALZMEHL, Farbstoff Pflanzenkohle, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	8,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g		
Kohlenhydrate	47,9 g		
davon Zucker	1,9 g		

Eiweiß	9,1 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, SESAM  Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe	
Salz	1,7 g		

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: 22.08.2025

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