

# Produktdatenblatt



## Sportkornweckerl



**Artikel - Nr.** 1851  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Mehrkornbrötchen, tiefgefroren  
**EAN** 4009837018512  
**Convenience - Stufe** vorgebacken  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	40	240	2.400
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,09713	1,9426	3,8852	23,3112	233,112
Nettogewicht	0,085	1,70	3,40	20,40	204,00
L x B x H (mm)	100 x 50 x 45	440 x 410 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 10,0 x B 5,0 x H 4,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Sportkornweckerl

Brennwert	1236 kJ / 299 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne, ROGGENMEHL, HAFERFLOCKEN, Leinsaat, SESAM, Mohn, Hefe, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, GETROCKNETER ROGGENNATURSAUERTEIG, Rapsöl, GERSTENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Glukose, Kokosöl,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	7,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	45 g		
davon Zucker	1,2 g		

Eiweiß	10,9 g
Salz	1,3 g

Acerolasaftkonzentrat,  
WEIZENQUELLMEHL,  
WEIZENMALZMEHL,  
WEIZENKEIME,  
GERSTENMALZMEHL,  
WEIZENMALZEXTRAKT,  
WEIZENRÖSTMALZMEHL

Kann Spuren enthalten von: SOJA,  
MILCH

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Ohne Auftauen. Ofen vorheizen. Bei 200°-220°C 10-15 Minuten mit Beschwadung backen.

Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 20.02.2019

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