

Produktdatenblatt



FF-Brezel mit Salzbestreuung



Artikel - Nr. 1899
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837018994
Conveniencestufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	10	60	240	1.680
Bruttogewicht ¹	0,11167	1,1167	6,7002	26,8008	187,6056
Nettogewicht	0,10	1,00	6,00	24,00	168,00
L x B x H (mm)	155 x 135 x 35	450 x 450 x 0	598 x 398 x 298	-	1.200 x 800 x 2.236
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	28

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 15,5 x B 13,5 x H 3,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
FF-Brezel mit Salzbestreuung			
Brennwert	1172 kJ / 277 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, Rapsöl, getrockneter WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Starterkulturen), GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator (Calciumcarbonat,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	54,0 g		
davon Zucker	1,3 g		

Eiweiß	8,3 g	Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM	
Salz	2,58 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

In gefrorenem Zustand auf das Backblech legen. Ofen auf 200°C vorheizen und bei 160°C 6 Minuten erwärmen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

8 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: 17.05.2025

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