

Produktdatenblatt



SG-Apfel Streuselkuchen



Artikel - Nr.

1918

Bezeichnung des Lebensmittels

Hefekuchen mit Äpfeln und Streuseln, TK

EAN

4009837019182

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	288
Bruttogewicht ¹	2,13833	6,41499	51,31992	615,83904
Nettogewicht	2,00	6,00	48,00	576,00
L x B x H (mm)	360 x 270 x 32	378 x 283 x 136	-	1.200 x 800 x 1.782
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	96

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 36,0 x B 27,0 x H 3,2 cm

Portionsgröße: L 6,0 x B 6,8 x H 3,2 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

SG-Apfel Streuselkuchen

Brennwert	934 kJ / 222 kcal	Äpfel (51%), WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIEB, modifizierte Stärke, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz, LACTOSE, VOLLEIPULVER, RAHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (Rapslecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Diacetylweinsäureester von Mono-	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	7,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g		
Kohlenhydrate	33,9 g		
davon Zucker	15,1 g		
Eiweiß	3,0 g		

Salz	0,33 g	und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel Natriumalginat, Zimt, färbendes Karottenextrakt Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SOJA	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Aus der Verpackung nehmen. 3-4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

15 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: 26.06.2019

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