Produktdatenblatt

SG-Mini-Krapfen mit Marillenfüllung, gestaubt

Artikel - Nr.	**1974**
Bezeichnung des Lebensmittels	Hefefettgebäck gefüllt, tiefgefroren
EAN	4009837019748
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Box	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	100	800	4.800
Bruttogewicht [1]	0,04295	0,859	4,295	34,36	206,16
Nettogewicht	0,036	0,72	3,60	28,80	172,80
L x B x H (mm)	0 x 0 x 47	-	380 x 303 x 265	-	1.200 x 800 x 1.740
Durchmesser (mm)	63	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 6,3 cm, H 4,7 cm

Nährwerte

SG-Mini-Krapfen mit Marillenfüllung, gestaubt

Brennwert	1483 kJ / 356 kcal
Fett	16,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	46,0 g
davon Zucker	16,0 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Marillenfruchtfüllung (22%)(Glucose-Fructosesirup, Marillen (7,7%), Zucker, Geliermittel Pektin (mit Zusatz von Phosphat und Calciumcitrat), Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma), Palmfett, VOLLEI, Wasser, Hefe, Zucker,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	5,9 g
Salz	0,74 g

Traubenzucker, Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, Zitronensaft, natürliches Aroma

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Konservierungsstoffe

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

90-120 Minuten auftauen lassen, oder bei 80°C 10 Minuten erwärmen.

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: 18.04.2024

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