Produktdatenblatt

Milk Chocolate Cookies, Teigling

Artikel - Nr.	**2107**
Bezeichnung des Lebensmittels	Mürbeteiggebäck mit Milchschokolade, tiefgefroren
EAN	4009837021079
Conveniencestufe	Teigling
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	650	7.800
Bruttogewicht [1]	0,08872	4,436	4,436	57,668	692,016
Nettogewicht	0,085	4,25	4,25	55,25	663,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 20	450 x 450 x 0	285 x 235 x 125	-	1.200 x 800 x 1.650
Durchmesser (mm)	80	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	156

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 8,0 cm, H 2,0 cm

Nährwerte

Milk Chocolate Cookies, Teigling

Brennwert	1935 kJ / 461 kcal
Fett	19,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	64,2 g
davon Zucker	40,0 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Zucker, MILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN (19%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), BUTTER, Rapsöl, brauner Rohrzucker, VOLLEIPULVER, trockene MOLKENBESTANDTEILE, Glukose

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	5,3 g
Salz	0,41 g

Backtriebmittel Natriumcarbonate, Glukosesirup, Speisesalz, natürliches Aroma

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Zucker, MILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN (19%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), BUTTER, Rapsöl, Wasser, brauner Rohrzucker, VOLLEIPULVER, trockene MOLKENBESTANDTEILE, Glukose, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Glukosesirup, Speisesalz, natürliches Aroma

Kann Spuren enthalten von:, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SOJA

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

60 Minuten auftauen lassen und bei 180-200 °C 9-11 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

14 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: 20.04.2024

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