

Produktdatenblatt



Karotten-Kürbiskern Muffin



Artikel - Nr.

2590

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteig mit Karotten & Kürbiskernen, tiefgefroren

EAN

4009837025909

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	12	24	240	2.400
Bruttogewicht ¹	0,10983	1,31796	2,63592	26,3592	263,592
Nettogewicht	0,10	1,20	2,40	24,00	240,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 60	600 x 400 x 0	400 x 240 x 170	-	1.200 x 800 x 1.850
Durchmesser (mm)	65	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	100

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 6,5 cm, H 6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Karotten-Kürbiskern Muffin

Brennwert	1171 kJ / 280 kcal	Wasser, Zucker, Frischkäse Ersatz (12%), (gesäuert)(SOJAEXTRAKT (Wasser, SOJABOHNEN), modifizierte Stärke, Rapsöl, Dextrose, Speisesalz, Verdickungsmittel(Pektin, Methylcellulose), Emulgator Lecithine, natürliches Aroma), Karotten (12%), WEIZENMEHL, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Fettglasur(Zucker, Palmöl,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	12,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g		
Kohlenhydrate	36,6 g		
davon Zucker	20,7 g		

Eiweiß	3,1 g	Emulgator Sonnenblumenlecithin), Kürbiskerne (3%), modifizierte Stärke, Reisstärke, Cyclodextrin, Dextrose, Kokosöl, Zitronensaft, Maismehl, WEIZENGLUTEN, Karottensaftkonzentrat (0,2%), MANDELMEHL, Maltodextrin, resistente Dextrine, Maisquellmehl, Glukosesirup, Kartoffelstärke, pflanzliches Eiweiß, Speisesalz, färbendes Pflanzenkonzentrat (Karotten, Saflor), Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Stabilisator(Stabilisator Methylcellulose, Calciumsulfat, Diphosphat), Emulgator(Lecithin, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel Natriumalginat, natürliches Aroma Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SESAM, LUPINE	
Salz	0,61 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

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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: 22.08.2025

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