

## Produktdatenblatt



### Buttercroissant 70g



**Artikel - Nr.** 2631  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Plundergebäck mit 24% Butter, tiefgefroren  
**EAN** 4009837026319  
**Conveniencestufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	28	84	756	4.536
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,07467	2,09076	6,27228	56,45052	338,70312
Nettogewicht	0,07	1,96	5,88	52,92	317,52
L x B x H (mm)	130 x 55 x 35	520 x 35 x 0	393 x 263 x 296	-	1.200 x 800 x 1.926
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

#### Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 5,5 x H 3,5 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Buttercroissant 70g

Brennwert	1502 kJ / 360 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, BUTTER (24%), Wasser, Zucker, Hefe, VOLLEI, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, deaktivierte Hefe, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme (Hemicellulase, Xylanase, Alpha-Amylase, Cellulase)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	19,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g		
Kohlenhydrate	40,0 g		
davon Zucker	4,8 g		

Eiweiß	7,0 g
Salz	0,95 g

#### **Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, BUTTER (29,5%),  
Zucker, Hefe, Wasser, VOLLEI,  
WEIZENGLUTEN, Speisesalz,  
deaktivierte Hefe,  
WEIZENMALZMEHL,  
Mehlbehandlungsmittel  
Ascorbinsäure

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**

30 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen und bei 165°C 18-20 Minuten backen.

### **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: 27.04.2024

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)