

# Produktdatenblatt



## Mini-Apfeltasche 40g

**Artikel - Nr.** 2633  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Blätterteig mit Apfelfüllung, tiefgefroren  
**EAN** 4009837026333  
**Conveniencestufe** Teigling  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	130	130	1.040	13.520
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,04385	5,7005	5,7005	45,604	592,852
Nettogewicht	0,04	5,20	5,20	41,60	540,80
L x B x H (mm)	85 x 65 x 20	550 x 430 x 0	399 x 299 x 138	-	1.200 x 800 x 1.944
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	104

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: L 8,5 x B 6,5 x H 2 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>Mini-Apfeltasche 40g</b>			
Brennwert	1352 kJ / 325 kcal	WEIZENMEHL, Apfelfüllung (25%) (Äpfel (21%), Glukose-Fructosesirup, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure), BUTTER (24,5%), Wasser, VOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, deaktivierte Hefe, WEIZENMALZMEHL  Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	21,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	14,0 g		
Kohlenhydrate	29,0 g		
davon Zucker	6,2 g		

Eiweiß	3,9 g	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Antioxidationsmittel	
Salz	0,73 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

30 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 230°C vorheizen und bei 190°C 12-14 Minuten backen. Zug auf!

### 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: 15.05.2024

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