

# Produktdatenblatt



## Red Velvet Muffin

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>2640</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Rührkuchen mit 18% Joghurtfüllung, tiefgefroren
EAN	4009837026401
Conveniencestufe	fertig gebacken

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	24	24	240	2.400
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,10963	2,63112	2,63112	26,3112	263,112
Nettogewicht	0,10	2,40	2,40	24,00	240,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 70	750 x 360 x 0	400 x 240 x 170	-	1.200 x 800 x 1.850
Durchmesser (mm)	75	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	100

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 7,5 cm, H 7,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Red Velvet Muffin

Brennwert	1456 kJ / 348 kcal	Wasser, Zucker, Rapsöl, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, JOGHURT (5%), Hagelzucker, modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, Reisstärke, Cyclodextrin, Kokosöl, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, Maismehl, Zitronensaft, WEIZENGLUTEN, fettarmes Kakaopulver, resistente Dextrine, Maltodextrin, Glukosesirup, QUARKPULVER, Kartoffelstärke,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	16,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g		
Kohlenhydrate	45,7 g		
davon Zucker	26,0 g		
Eiweiß	2,7 g		

Salz	0,77 g	<p>MAGERMILCHPULVER, LACTOSE, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Eiweiß, MILCHEIWEIß, Speisesalz, färbendes Pflanzenkonzentrat(Karotten, Saflor), Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat, Calciumphosphat), Stabilisator (Cellulose, Calciumsulfat, Diphosphat), Emulgator(Lecithin, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel Natriumalginat, Farbstoff Echtes Karmin, natürliches Aroma</p> <p>Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE</p> <p>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe</p>
------	--------	--

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: 02.05.2024

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