

Produktdatenblatt



FF-Demi-Flagueline gelaugt, geschnitten



Artikel - Nr. 2790
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenkleingebäck, tiefgefroren
EAN 4009837027903
Conveniencestufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	12	48	288	1.728
Bruttogewicht ¹	0,11131	1,33572	5,34288	32,05728	192,34368
Nettogewicht	0,10	1,20	4,80	28,80	172,80
L x B x H (mm)	170 x 80 x 40	600 x 400 x 0	590 x 260 x 325	-	1.200 x 800 x 2.100
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 17,0 x B 8,0 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Demi-Flagueline gelaugt, geschnitten

Brennwert	1105 kJ / 261 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, HARTWEIZENGRIEß, Sonnenblumenöl, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Knoblauchgranulat, Kräutermischung, Acerolasaftkonzentrat, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	2,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g		
Kohlenhydrate	48,6 g		
davon Zucker	2,9 g		

Eiweiß 8,9 g

Salz 2,1 g

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SESAM

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

15-20 Minuten auftauen lassen. Bei 100°C 6-8 Minuten backen oder 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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