

Produktdatenblatt



Apfel-Streuselkuchen

**Artikel - Nr.****2805**

Bezeichnung des Lebensmittels

Sandkuchen mit Apfelstücken u. Streusel, tiefe.

EAN

4009837028054

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht ¹	2,25667	6,77001	54,16008	704,08104
Nettogewicht	2,10	6,30	50,40	655,20
L x B x H (mm)	371 x 280 x 36	397 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.970
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	104

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 37,1 x B 28,0 x H 3,6 cm

Portionsgröße: L 7,0 x B 5,3 x H 3,6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Apfel-Streuselkuchen

Brennwert	1241 kJ / 297 kcal	Äpfel (42%), WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonate), Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Speisesalz, färbendes Karottenextrakt, natürliches Vanillearoma,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE
Fett	14,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g		
Kohlenhydrate	35,7 g		
davon Zucker	17,9 g		
Eiweiß	3,9 g		

Salz	0,18 g	natürliches Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	
------	--------	--	--

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

Im Kühlschrank 8 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: 28.04.2024

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