

Produktdatenblatt



Donauwelle

**Artikel - Nr.****2822**

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteig mit Sauerkirschen & 37% Cremefüllung, TK

EAN

4009837028221

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	2	16	288
Bruttogewicht ¹	2,815	5,63	45,04	810,72
Nettogewicht	2,66	5,32	42,56	766,08
L x B x H (mm)	380 x 270 x 40	394 x 289 x 107	-	1.200 x 800 x 2.076
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	144

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 38,0 x B 27,0 x H 4,0 cm

Portionsgröße: L 6,8 x B 5,4 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Donauwelle

Brennwert	989 kJ / 236 kcal	Wasser, Sauerkirschen (24%), Zucker, VOLLEI, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENMEHL, Glukosesirup, pflanzliches Fett(Palmkern, Palm), Verdickungsmittel(Natriumalginat, Guarkernmehl), Kakaopulver (0,5%), Dextrose, Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylat, Diacetylweinsäureester von Mono-	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	11,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g		
Kohlenhydrate	31,3 g		
davon Zucker	19,1 g		

Eiweiß	2,2 g
Salz	0,6 g

und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), BUTTERFETT, MILCHEIWEIß, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), fettarmes Kakaopulver (0,2%), natürliches Aroma, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodat), Säuerungsmittel Citronensäure, Stabilisator Xanthan, MAGERMILCHPULVER, färbendes Lebensmittel(Rote-Bete-Pulver), Farbstoff Carotin, Trennmittel (Calciumphosphat, Magnesiumsalze der Speisefettsäuren), Schokoladenpulver(Kakao, Magerkakaopulver, Kakaomasse, Zucker)

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe

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

2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 01.05.2024

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