Produktdatenblatt





Kirsch-Streuselkuchen

Artikel - Nr. 2825

Bezeichnung des Lebensmittels Rührteig mit 24% Sauerkirschen & Streusel, tiefge.

EAN 4009837028252 Conveniencestufe fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette	
Menge pro Basiseinheit	1	2	16	288	
Bruttogewicht ¹	2,11	4,22	33,76	607,68	
Nettogewicht	1,96	3,92	31,36	564,48	
L x B x H (mm)	380 x 270 x 35	394 x 289 x 107	-	1.200 x 800 x 2.076	
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	
Karton / Palette	-	-	-	144	

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Plattengröße: L $38.0 \times B 27.0 \times H 3.5 \text{ cm}$ Portionsgröße: L $6.8 \times B 5.4 \times H 3.5 \text{ cm}$

Nährwerte	Zutaten		Allergene				
Kirsch-Streuselkuchen							
Brennwert 1462 kcal	WEIZENMEHL	Sauerkirschen (24%), Zucker, WEIZENMEHL, VOLLEI, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, pflanzliches Fett(Palm, Kokos),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE				
Fett 17,2	g pflanzliches Fe						
davon gesättigte Fettsäuren 3,9 g	(1,4%), SÜßM0 Backtriebmittel						
Kohlenhydrate 43,4	(1	Natriumcarbonat), Dextrose, Emulgator(Natriumstearoyl-2- lactylat, Diaceteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und					
davon Zucker 23,4	9						
Eiweiß 4,1 g							

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Salz 0,67 g

Diglyceride von Speisefettsäuren), jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodat), Verdickungsmittel (Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, Carboxymethylcellulose), Stabilisator (Xanthan, Calciumphosphat), MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Speisesalz, Apfelpulver, Säureregulator (Natriumcitrat, Citronensäure), Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches BUTTERAROMA

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, 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

2 Stunden 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: 11.06.2024

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