

Produktdatenblatt



Double-Chocolate-Muffin



Artikel - Nr.

3117

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteiggebäck mit Schokolade, tiefgefroren

EAN

4009837031177

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	36	36	288	3.744
Bruttogewicht ¹	0,09705	3,267	3,4938	27,9504	335,4048
Nettogewicht	0,082	2,952	2,952	23,616	283,392
L x B x H (mm)	0 x 0 x 66	580 x 430 x 0	398 x 294 x 142	-	1.200 x 800 x 1.996
Durchmesser (mm)	79	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	104

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 7,9 cm, H 6,6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Double-Chocolate-Muffin

Brennwert	1776 kJ/ 425 kcal	WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, Zartbitterschokolade (7%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, MOLKENPULVER, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), MILCHSCHOKOLADE (7%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, EMULGATOR SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), VOLLEIPULVER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	24,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g		
Kohlenhydrate	46,0 g		
davon Zucker	28,0 g		

Eiweiß	5,7 g	modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver (2%), Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Diphosphate), MOLKEFESTSTOFFE, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator(Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Speisesalz, Stabilisator Xanthan	
Salz	1,2 g		

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. 1 Stunde auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

15 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: 22.08.2025

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