

Produktdatenblatt

[Lebkuchenschnecke](#)

**Artikel - Nr.** 45

Bezeichnung des Lebensmittels Plundergebäck mit Lebkuchenfüllung, tiefgefroren

EAN 4009837000456

Convenience - Stufe vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	2.700
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,14978	7,489	7,489	44,934	404,406
Nettogewicht	0,14	7,00	7,00	42,00	378,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 30	680 x 680 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.788
Durchmesser (mm)	105	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,5 cm, H 3,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Lebkuchenschnecke

Brennwert	1300 kJ / 312 kcal	WEIZENMEHL, Füllung (29%)(Lebkuchenmix (8,9%)(Zucker, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Gewürze, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Kaliumcarbonate), Palmfett, Glukosesirup, MILCHEIWEIß, Enzympräparat), Apfelstücke (7,9%), WEIZENMEHL, Blütenhonig, Wasser), Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, VOLLEI, Zucker, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	13,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,9 g		
Kohlenhydrate	40,0 g		
davon Zucker	11,0 g		
Eiweiß	5,9 g		
Salz	0,73 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

Mindestens 30 Minuten auftauen lassen und bei 180°C 18-20 Minuten mit Dampf backen.

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: 18.05.2022

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)