

## Produktdatenblatt



### SG-Apfelschnecke

**Artikel - Nr.****513**

Bezeichnung des Lebensmittels

Hefefettgebäck mit 28% Apfelfüllung, tiefgefroren

EAN

4009837005130

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	25	25	225	2.025
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,12268	3,067	3,067	27,603	248,427
Nettogewicht	0,11	2,75	2,75	24,75	222,75
L x B x H (mm)	0 x 0 x 30	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	81

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 12 cm, H 3 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### SG-Apfelschnecke

Brennwert	1226 kJ / 295 kcal	WEIZENMEHL, Apfelstücke (24%), Wasser, Palmfett, Zucker, HÜHNERVOLLEI, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stärke, Hefe, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, Acerolasaftkonzentrat  Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	14,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g		
Kohlenhydrate	36,0 g		
davon Zucker	12,0 g		

Eiweiß 5,0 g

Salz 0,53 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

1,5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen oder bei 80°C 10 Minuten erwärmen.

### 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: 09.05.2025

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