

# Produktdatenblatt



## Kaisersemmel (Teigling)

**Artikel - Nr.** 556  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Weizenweckerl, tiefgefroren  
**EAN** 4009837005567  
**Conveniencestufe** Teigling  
**Dieses Produkt ist vegan**

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	100	600	6.000
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,07479	3,7395	7,479	44,874	448,74
Nettogewicht	0,07	3,50	7,00	42,00	420,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 25	720 x 0 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 1.730
Durchmesser (mm)	70	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: Ø 7 cm, H 2,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>Kaisersemmel (Teigling)</b>			
Brennwert	904 kJ / 213 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b>  WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin), Zucker, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, Stabilisator (Guarkernmehl, Calciumphosphat), Traubenzucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	42,9 g		
davon Zucker	0,8 g		

Eiweiß	6,9 g	Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme)	
Salz	1,19 g	Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
		<b>Deklarationsempfehlung nach dem Backen</b>	
		WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin), Zucker, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, Stabilisator (Guarkernmehl, Calciumphosphat), Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	
		Kann Spuren enthalten von:, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

### Backanleitung

ca. 45-60 Minuten bei 35°C und 70% Luftfeuchtigkeit garen, 5-15 Min. stehen lassen, Backofen auf 230°C vorheizen, Teiglinge bei 200-220°C (je nach Ofentyp) etwa 18-20 Minuten mit etwas Beschwadung backen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 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: 14.12.2025

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