

## Produktdatenblatt



### Mini-Butter-Croissant mit 24% Butteranteil



**Artikel - Nr.** 632  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Croissant, tiefgefroren  
**EAN** 4009837006328  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	150	1.200	9.600
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,02703	0,8109	4,0545	36,4905	259,488
Nettogewicht	0,025	0,75	3,75	33,75	240,00
L x B x H (mm)	90 x 40 x 28	350 x 230 x 0	395 x 295 x 194	-	1.200 x 800 x 1.702
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

\* Basiseinheit des Artikels

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

#### Abmessungen

Abmessungen: L 9,0 x B 4,0 x H 2,8 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Mini-Butter-Croissant mit 24% Butteranteil

Brennwert	1478 kJ/ 354 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, BUTTER (24%), Wasser, Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme(Alpha- Amylase, Xylanase, Cellulase) Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	20,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g		
Kohlenhydrate	33,9 g		
davon Zucker	5,1 g		

Eiweiß 7,5 g

Salz 0,72 g

#### **Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, BUTTER (32,1%),  
Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN,  
EIER, Speisesalz,  
Mehlbehandlungsmittel  
Ascorbinsäure

Kann Spuren enthalten von: SOJA,  
SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### **Backanleitung**

Im Heißluftofen ca. 12-15 Minuten bei 180°C (mit Dampfzugabe) backen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

### **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: 25.11.2020

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