

Produktdatenblatt



FF-Laugenbrezn

Artikel - Nr.	7
Bezeichnung des Lebensmittels	Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837000074
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	200	2.200
Bruttogewicht ¹	0,09018	4,509	4,509	18,036	198,396
Nettogewicht	0,08	4,00	4,00	16,00	176,00
L x B x H (mm)	125 x 135 x 30	870 x 750 x 0	585 x 385 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 12,5 x B 13,5 x H 3,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Laugenbrezn

Brennwert	1212 kJ / 286 kcal	WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, Wasser, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	3,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	53,0 g		
davon Zucker	1,2 g		

Eiweiß 8,2 g

Salz 2,58 g

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SESAM, LUPINE

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 160°C 5 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: 27.04.2024

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