

Produktdatenblatt



Weihnachtsgebäckmischung



Artikel - Nr. 92709
Bezeichnung des Lebensmittels Weihnachtsgebäckmischung
EAN 4015246058940

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	4
Bruttogewicht	0,275	1,10
Nettogewicht	0,25	1,00
L x B x H (mm)	-	-
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Weihnachtsgebäckmischung

Brennwert	1917 kJ / 458 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, Kakaomasse, Honig, Kakaobutter, Farinzucker, HASELNÜSSE, VOLLMILCHPULVER, BUTTER, MANDELN, Glukose-Fructosesirup, MANDEL-HASELNUSS-MISCHUNG, VOLLEI, Backhonig, Krümelkandis, brauner Zuckersirup, Dampfmohn, Kandisfarin, Apfelmark, pflanzliches Fett(Palm), Feuchthaltemittel Sorbit, Sorbitsirup, Feuchthaltemittel Invertase, Invertzuckersirup, WALNÜSSE, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, Kakaopulver, Früchte(Äpfel, Johannisbeeren, Pflaumen, Himbeeren), Orangenschale,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	21,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g		
Kohlenhydrate	57,9 g		
davon Zucker	43,2 g		
Eiweiß	6,6 g		
Salz	0,15 g		

Wasser, Gewürze, Kartoffelstärke,
BUTTERREINFETT, MILCH,
Karamellzuckersirup, Emulgator
SOJALECITHIN, Emulgator
Sonnenblumenlecithin, Emulgator
Mono- und Diglyceride von
Speisefettsäuren, natürliches
Aroma, Rapsöl, ROGGENMEHL,
Backtriebmittel
Ammoniumcarbonate,
Backtriebmittel Natriumcarbonate,
Backtriebmittel Kaliumcarbonate,
Backtriebmittel Diphosphate,
Orangenlikör, Rum, Zimt,
Zedernfruchtschalen,
TROCKENEIWEIß,
SÜßMOLKENPULVER, Früchte
(Aprikosen), Aprikosenkerne,
Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Speisesalz,
Schweinegelatine, Speisesalz,
Muskatnuss, Ethanol, Nelken,
Enzym Invertase, Dextrose,
Trennmittel Calciumcarbonat,
Maisstärke, Farbstoff Anthocyane

Kann Spuren enthalten von:
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE,
SENF, SESAM, LUPINE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

3 Monate

Lagerung

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt. Optimal ist eine Lager-Temperatur von +15°C bis +17°C und eine relative Feuchtigkeit von max 65%. Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 17.01.2021

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