

# Produktdatenblatt



## FF-OMG Burger, geschnitten

**Artikel - Nr.** 1324  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Weizenkleingebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837013241  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	10	20	120	1.320
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,1192	1,192	2,384	14,304	157,344
Nettogewicht	0,10	1,00	2,00	12,00	132,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	400 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 2.130
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	66

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 12 cm, H 3,5 cm, 5 Inch

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-OMG Burger, geschnitten

Brennwert	1325 kJ / 315 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEB, Rapsöl, Olivenöl, Speisesalz, Hefe, WEIZENGRIEB, Palmfett, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, L-Cystein), GERSTENEXTRAKT, Stabilisator Diphosphate, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZ, WEIZENMALZMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	8,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g		
Kohlenhydrate	48,4 g		
davon Zucker	0,7 g		

Eiweiß	9,2 g	WEIZENKEIME, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat	
Salz	1,8 g		

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

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

Ofen auf 230 °C vorheizen. Bei 190 °C 2-5 Minuten mit wenig Dampf backen oder 75-90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

### 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: 23.08.2025

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