



Double-Chocolate-Muffin

Artikel - Nr. 3117
Bezeichnung des Lebensmittels Rührteiggebäck mit Schokolade, tiefgefroren
EAN 4009837031177
Convenience - Stufe fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Basiseinheit	1	36	288	3.456
Bruttogewicht ¹	0,09066	3,26376	26,11008	313,32096
Nettogewicht	0,082	2,952	23,616	283,392
L x B x H (mm)	0 x 0 x 66	395 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	73	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	96

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Durchmesser 7,3 cm, H 6,6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Double-Chocolate-Muffin

Brennwert	1771 kJ/ 424 kcal	WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, MILCHSCHOKOLADE (7%) (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, EMULGATOR SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Schokolade (7%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, EMULGATOR SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), VOLLEIPULVER, Kakaopulver stark entölt (2%), modifizierte Stärke, Backtriebmittel Natriumcarbonate,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	20,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	5 g		
Kohlenhydrate	46,2 g		
davon Zucker	27,8 g		
Eiweiß	5,7 g		

Salz	1,3 g	Backtriebmittel Diphosphate, MOLKEFESTSTOFFE (aus, MILCH), HÜHNEREIWEIß getrocknet, Emulgator Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Emulgator Natriumstearoyl-2-lactylat, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Stabilisator Xanthan	
------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 15.04.2015

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