

# Produktdatenblatt



## Mini-Malzkornweckerl

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>57</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbrötchen, tiefgefroren
EAN	4009837000579
Convenience - Stufe	vorgebacken

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	35	70	420	3.780
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,04664	1,6324	3,2648	19,5888	176,2992
Nettogewicht	0,04	1,40	2,80	16,80	151,20
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	440 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.770
Durchmesser (mm)	60	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: Durchmesser 6,0 cm, H 3,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>Mini-Malzkornweckerl</b>			
Brennwert	1145 kJ / 277 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENRÖSTMALZMEHL, SESAM, Buchweizen, ROGGENFLOCKEN, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENGLUTEN, Stabilisator Diphosphate, Zucker, Dextrose, Karamell, MOLKENPULVER, Emulgator Mono-	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SESAM UND -ERZEUGNISSE
Fett	6,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g		
Kohlenhydrate	43 g		
davon Zucker	1,9 g		
Eiweiß	10,2 g		

Salz	1,4 g	und Diglyceride von Speisefettsäuren	
------	-------	--------------------------------------	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

**Heißluftofen/Etagenofen:** Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 15-20 Minuten mit Beschwadung backen. Abzug zu.

**Kombidämpfer:** Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

## 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: 23.02.2016

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