

## Produktdatenblatt



### SG-Bayerischer Giga-Hefedonut

**Artikel - Nr.** 240  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Hefefettgebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837002405  
**Convenience - Stufe** fertig gebacken  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	8	16	128	1.536
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,12688	1,01504	2,03008	16,24064	194,88768
Nettogewicht	0,11	0,88	1,76	14,08	168,96
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	-	380 x 300 x 160	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	150	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	96

\* Basiseinheit des Artikels

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

#### Abmessungen

Abmessungen: Ø 15,0 cm, H 3,5 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### SG-Bayerischer Giga-Hefedonut

Brennwert	1520 kJ / 365 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Backcreme(Palmfett, Zucker, LACTOSE, Dextrose, Rapsöl, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), WEIZENMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, natürliches Aroma, Säuerungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	16,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g		
Kohlenhydrate	45,5 g		
davon Zucker	8,4 g		

Eiweiß	7,4 g	Ascorbinsäure), Zucker, VOLLEIKONZENTRAT(VOLLEI, Zucker), VOLLEIPULVER, Hefe, Speisesalz, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Aroma  Kann Spuren enthalten von: SESAM	
Salz	0,94 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Backanleitung

90-120 Minuten auftauen lassen oder bei 80°C 10 Minuten erwärmen.

### 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: 22.10.2019

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