



SG-Mini-Apfelschnecke

Artikel - Nr. 3040
Bezeichnung des Lebensmittels Hefefettgebäck
EAN 4009837030408
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Tray *	Karton	Lage	Palette	Stück
Menge pro Basiseinheit	23	69	552	5.520	1
Bruttogewicht ¹	1,07341	3,22023	25,76184	257,6184	0,04667
Nettogewicht	0,92	2,76	22,08	220,80	0,04
L x B x H (mm)	370 x 290 x 41	380 x 300 x 160	-	1.200 x 800 x 1.750	0 x 0 x 30
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	50
Karton / Palette	-	-	-	80	-

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 5,0 cm, H 3,0 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
SG-Mini-Apfelschnecke			
Brennwert	1190 kJ / 286 kcal	WEIZENMEHL, Apfelfüllung (30%) (Apfelstücke, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Zucker, Maisstärke, VOLLEIPULVER, NATRIUMCASEINAT, Emulgator (Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Backtriebmittel(Natriumcarbonat, Glucono-delta-lacton, Diphosphat), Glukosesirup, Speisesalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma), Wasser, Palmfett, Zucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	13,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g		
Kohlenhydrate	35,4 g		
davon Zucker	6,5 g		
Eiweiß	5,5 g		

Salz	0,30	BUTTER, pasteurisiertes VOLLEI, VOLLEIPULVER, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: 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

40 Minuten auftauen lassen oder bei 80°C 3 Minuten erwärmen.

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: 05.04.2022

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