



## FF-Laugen Dip-Ball

**Artikel - Nr.** 5036  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837050369  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	150	1.350	13.500
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,02234	1,117	3,351	30,159	301,59
Nettogewicht	0,02	1,00	3,00	27,00	270,00
L x B x H (mm)	30 x 30 x 20	440 x 410 x 0	396 x 262 x 200	-	1.200 x 800 x 2.150
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	90

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: L 3 x B 3 x H 2 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>FF-Laugen Dip-Ball</b>			
Brennwert	1153 kJ / 273 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, SESAM, VOLLMILCHPULVER, Hefe, ROGGENMEHL, Speisesalz, Sonnenblumenöl, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL, Vollrohrzucker, WEIZENKLEBER, Acerolasaftkonzentrat, Kokosöl, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	3,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g		
Kohlenhydrate	50,2 g		
davon Zucker	2,6 g		

Eiweiß	8,3 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA	
Salz	1,5 g		

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

Bei 100°C 2-3 Minuten erwärmen oder 60 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: 17.02.2025

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: [info@edna.de](mailto:info@edna.de)