Produktdatenblatt





Royal Kuchenmix, 2-fach sortiert

Artikel - Nr. 2828

Bezeichnung des Lebensmittels Rührteig mit Früchten und Nüssen, tiefgefroren

EAN 4009837028283 Conveniencestufe fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette	
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	144	
Bruttogewicht ¹	2,42	7,26	58,08	348,48	
Nettogewicht	2,19	6,57	52,56	315,36	
L x B x H (mm)	368 x 272 x 37	396 x 302 x 181	-	1.200 x 800 x 1.236	
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	
Karton / Palette	-	-	-	48	

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Plattengröße: L 36,8 x B 27,2 x H 3,7 cm Portionsgröße: L 6,8 x B 5,3 x H 3,7 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene			
Beere Frangipane Kuchen						
Brennwert	624 kJ / 389 cal	Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Sonnenblume), HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, weiße Bohnen, Himbeeren, SOJABOHNEN, HÜHNERVOLLEIPULVER, fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, Heidelbeeren, MANDELN, Brombeeren, SÜßMOLKENPULVER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE			
Fett 2	1,0 g					
davon gesättigte Fettsäuren 3	,9 g					
Kohlenhydrate 4	3,0 g					
davon Zucker 3.	1,0 g					
Eiweiß 4	,5 g					

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

	MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel(Calciumphosphat Diphosphat, Natriumcarbonat), Emulgator(Mono- und Diglycerid von Speisefettsäuren, Diacetylweinsäureester von Mon und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearo lactylat, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Stärke, Speisesalz, MILCHEIWEIß, Invertzuckersirup, Dextrose, natürliches Aroma, Verdickungsmittel Xanthan, Säureregulator(Citronensäure, Natriumcitrat), Geliermittel Pektir Kann Spuren enthalten von: weitere SCHALENFRÜCHTE	0,48 g	Salz
--	---	--------	------

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene			
Maple Pecan Kuchen						
Brennwert	1520 kJ / 364 kcal	Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Öle und Fette(Raps, Sonnenblume), PECANNÜSSE (3,5%), modifizierte Stärke, HASELNÜSSE, SÜßMOLKENPULVER, Ahornsirup (1,5%), Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat), SAHNEPULVER, Glukosesirup, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, VOLLMILCHPULVER, natürliches Aroma, LACTOSE, Speisesalz, Dextrose, färbender Karottenextrakt, Geliermittel Pektin, Säureregulator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE			
Fett	21,0 g					
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g					
Kohlenhydrate	39,0 g					
davon Zucker	24,0 g					
Eiweiß	4,5 g					
Salz	0,65 g					
		(Citronensäure, Natriumcitrat), Emulgator(Lecithin, SOJALECITHIN)				
		Kann Spuren enthalten von: weitere SCHALENFRÜCHTE				

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

Im Kühlschrank 8 Stunden 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: 30.04.2025

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland, Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de