

Produktdatenblatt



Finnenbaguette



Artikel - Nr.	274
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbaguette mit Malz und Ölsaaten, tiefgefroren
EAN	4009837002740
Convenience - Stufe	vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	24	24	144	864
Bruttogewicht ¹	0,29904	7,17696	7,17696	43,06176	258,37056
Nettogewicht	0,28	6,72	6,72	40,32	241,92
L x B x H (mm)	550 x 60 x 40	440 x 410 x 0	592 x 262 x 332	-	1.200 x 800 x 2.142
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Finnenbaguette

Brennwert	1114 kJ / 264 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (10,5%), GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, WEIZENGRIEß, Speisesalz, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat (1,3%), SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, GERSTENMALZMEHL, Maisgrieß, getrockneter ROGGENSAUERTEIG,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	6,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	40,4 g		
davon Zucker	1,0 g		

Eiweiß	10,2 g	GERSTENRÖSTMALZ, Brotgewürz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat	
Salz	1,5 g		
		Kann Spuren enthalten von: MILCH, 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

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 15-20 Minuten mit Beschwadung backen.

Hinweis 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: 06.04.2023

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