

## Produktdatenblatt



### Roggenvollkornbrot, geschnitten

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>1875</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Roggenvollkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837018758
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	10	60	540
Bruttogewicht <sup>1</sup>	1,06161	1,06161	10,6161	63,6966	573,2694
Nettogewicht	1,00	1,00	10,00	60,00	540,00
L x B x H (mm)	220 x 110 x 95	400 x 250 x 0	390 x 390 x 220	-	1.200 x 800 x 2.130
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 22 x B 11 x H 9,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>Roggenvollkornbrot, geschnitten</b>			
Brennwert	1002 kJ / 239 kcal	Wasser, Natursauerteig (ROGGENVOLLKORNMEHL (9%), Wasser, ROGGENVOLLKORNSCHROT (3%)), ROGGENVOLLKORNMEHL (21%), Sonnenblumenkerne (8%), WEIZENVOLLKORNMEHL, ROGGENFLOCKEN (6%), WEIZENMEHL, HAFERFLOCKEN,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	6,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g		
Kohlenhydrate	34,0 g		
davon Zucker	2,1 g		

Eiweiß	8,2 g	Zuckerrübensirup, Speisesalz, WEIZENKLEBER, Karamellzuckersirup, Hefe  Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	1,2 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

4 Stunden 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: 27.01.2026

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