

Produktdatenblatt



Roggenvollkornbrot, geschnitten

Artikel - Nr.

1875

Bezeichnung des Lebensmittels

Roggenvollkornbrot, tiefgefroren

EAN

4009837018758

Conveniencesstufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	10	60	540
Bruttogewicht ¹	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

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

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

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Roggenvollkornbrot, geschnitten		
Brennwert 1002 kJ / 239 kcal	Wasser, Natursauerteig (ROGGENVOLLKORNMEHL (9%), Wasser, ROGGENVOLLKORNSCHROT (3%)), ROGGENVOLLKORNMEHL (21%), Sonnenblumenkerne (8%), WEIZENVOLLKORNMEHL, ROGGENFLOCKEN (6%), WEIZENMEHL, HAVERFLOCKEN,	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
Salz	1,2 g

Zuckerrübensirup, Speisesalz,
WEIZENKLEBER,
Karamellzuckersirup, Hefe

Kann Spuren enthalten von: SOJA,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
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

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, Gollnhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de