



## FF-Milk Chocolate Cookies

**Artikel - Nr.** 1952  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Mürbeteiggebäck mit Milkschokolade, tiefgefroren  
**EAN** 4009837019526  
**Convenience - Stufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	17	34	442	5.746
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,08544	1,45248	2,90496	37,76448	490,93824
Nettogewicht	0,08	1,36	2,72	35,36	459,68
L x B x H (mm)	0 x 0 x 15	270 x 580 x 0	285 x 235 x 125	-	1.200 x 800 x 1.775
Durchmesser (mm)	105	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	169

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,5 cm, H 1,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>FF-Milk Chocolate Cookies</b>			
Brennwert	2006 kJ / 478 kcal	WEIZENMEHL, Zucker, MILKSCHOKOLADENSTÜCKCHEN (19%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), BUTTER, Rapsöl, brauner Rohrzucker, VOLLEIPULVER, MOLKEBESTANDTEILE, (getrocknet), Glukose, Wasser, Backtriebmittel Natriumcarbonat,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	20,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g		
Kohlenhydrate	66,6 g		
davon Zucker	41,5 g		

Eiweiß	5,6 g	Glukosesirup, Speisesalz, natürliches Aroma Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE
Salz	0,44 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

1 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: 31.05.2023

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