

Produktdatenblatt



FF-Laugenknoten



Artikel - Nr. 917
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837009176
Convenience - Stufe fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	15	60	240	1.920
Bruttogewicht ¹	0,11042	1,6563	6,6252	26,5008	212,0064
Nettogewicht	0,10	1,50	6,00	24,00	192,00
L x B x H (mm)	100 x 90 x 50	-	592 x 390 x 236	-	1.200 x 800 x 2.038
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	32

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 10,0 x B 9,0 x H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Laugenknoten

Brennwert	1163 kJ / 275 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, WEIZENMALZMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	3,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	50,0 g		
davon Zucker	3,5 g		

Eiweiß 8,7 g

Salz 1,5 g

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, 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

60-90 Minuten auftauen lassen oder bei 160°C 3 Minuten erwärmen.

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: 24.08.2023

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