

Produktdatenblatt



Weihnachtsdessert "Weihnachtsstern"



Artikel - Nr.	111953
Bezeichnung des Lebensmittels	Biskuitteig mit Schokomousse, tiefgefroren
EAN	3585681119533
Conveniencestufe	fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	160	4.000
Bruttogewicht ¹	0,07315	1,463	11,704	292,60
Nettogewicht	0,06	1,20	9,60	240,00
L x B x H (mm)	80 x 68 x 40	382 x 287 x 76	-	1.200 x 800 x 2.050
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	200

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 8 x B 6,8 x H 4 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Weihnachtsdessert "Weihnachtsstern"

Brennwert	1239 kJ / 297 kcal	SAHNE(Stabilisator Carrageen), Fettcreme(Wasser, Palmöl, Palmkernöl, Zucker, Glukose, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Sorbit, Carboxymethylcellulose), MILCHEIWEIß, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Speisesalz, Säureregulator (Kaliumphosphat, Natriumcitrate), Aroma), Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Weiße Schokolade (8,6%)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	17,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11,2 g		
Kohlenhydrate	29,2 g		
davon Zucker	22,5 g		
Eiweiß	4,6 g		
Salz	0,11 g		

(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Dunkle Schokolade (8,2%)(Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN), WEIZENMEHL, Kakaopulver (1,35%), VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, Rindergelatine, Invertzuckersirup, Emulgatorgel (Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Wasser, Feuchthaltemittel Sorbit, Stabilisator Propylenglycol), Kakaobutter, Kakaomasse

Kann Spuren enthalten von:
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE,
SCHALENFRÜCHTE,
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
IN KONZENTR. >10MG/KG

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

Im Kühlschrank 2 Stunden auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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: 04.06.2025

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