

Produktdatenblatt



Sportkornbrötchen



Artikel - Nr. 1851
Bezeichnung des Lebensmittels Mehrkornbrötchen, tiefgefroren
EAN 4009837018512
Convenience - Stufe vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	40	240	2.400
Bruttogewicht ¹	0,09713	1,9426	3,8852	23,3112	233,112
Nettogewicht	0,085	1,70	3,40	20,40	204,00
L x B x H (mm)	110 x 50 x 35	440 x 410 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 5,0 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Sportkornbrötchen

Brennwert	1291 kJ / 307 kcal	WEIZENMEHL (46,6%), Wasser, Sonnenblumenkerne, ROGGENMEHL (5,18%), SESAM, Mohn, HAFERFLOCKEN (2,8%), Leinsaat, Hefe, Speisesalz, WEIZENGRIEB, Rapsöl, GERSTENMALZ, ROGGENSAUERTEIG, WEIZENRÖSTMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENGLUTEN,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	10,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g		
Kohlenhydrate	40,6 g		
davon Zucker	1,4 g		

Eiweiß	11,3 g	GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH	
Salz	1,3 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

Ohne Auftauen. Ofen vorheizen. Bei 200°-220°C 10-15 Minuten mit Beschwadung backen.

Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 31.03.2023

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