

Produktdatenblatt



SG-Winterbällchen mit Quark und Lebkuchengewürz

Artikel - Nr.	261
Bezeichnung des Lebensmittels	Fettgebäck mit Zimt-Zucker, tiefgefroren
EAN	4009837002610
Convenience - Stufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Tray *	Karton	Lage	Palette	Stück
Menge pro Basiseinheit	50	150	1.200	12.000	1
Bruttogewicht ¹	0,9065	2,7195	21,756	217,56	0,01813
Nettogewicht	0,75	2,25	18,00	180,00	0,015
L x B x H (mm)	368 x 288 x 40	382 x 300 x 155	-	1.200 x 800 x 1.700	0 x 0 x 40
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	40
Karton / Palette	-	-	-	80	-

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

SG-Winterbällchen mit Quark und Lebkuchengewürz

Brennwert	1215 kJ / 292 kcal	MAGERQUARK (0% FETT I. TR.) (18%), VOLLEI, Palmfett, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Sonnenblumenöl, WEIZENQUELLMEHL, Stärke(Mais, WEIZEN), Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	14,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g		
Kohlenhydrate	33,3 g		
davon Zucker	12,4 g		
Eiweiß	7,4 g		

Salz	0,89 g	HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel(Guarkernmehl, Xanthan), Speisesalz, Gewürzmischung (1%)(Zimt, Koriander, Nelken, Piment, Muskat, Sternanis, Anis, Cardamom, Ingwer), Aroma, Zimt Kann Spuren enthalten von: SESAM	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

1 Stunde 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: 18.06.2021

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