

Produktdatenblatt



FF-Schokobrötchen

**Artikel - Nr.****2635**

Bezeichnung des Lebensmittels

Weizenbrötchen mit Schokotropfen, tiefgefroren

EAN

4009837026357

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	25	50	200	2.200
Bruttogewicht ¹	0,10058	2,5145	5,029	20,116	221,276
Nettogewicht	0,09	2,25	4,50	18,00	198,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 50	900 x 600 x 0	585 x 385 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Durchmesser (mm)	100	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,0 cm, H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Schokobrötchen

Brennwert	1323 kJ / 316 kcal	WEIZENMEHL, Schokoladenstücke (8,4%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, SÜßMOLKENPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin), Wasser, Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, VOLLEI(Säureregulator Zitronensäure), Sonnenblumenkernöl, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	6,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g		
Kohlenhydrate	52,7 g		
davon Zucker	14,6 g		

Eiweiß	9,6 g	Erbsenprotein, GERSTENMALZMEHL, Vollrohrzucker, WEIZENKLEBER, Acerolasaftkonzentrat, Glukosesirup, Reismehl, Curcuma, Kokosöl Kann Spuren enthalten von: SOJA, SESAM	
Salz	0,9 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

40-50 Minuten auftauen lassen oder bei 100°C 10 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: 27.04.2024

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