

Produktdatenblatt



Bunte Petits Fours, 5-fach sortiert

Artikel - Nr. 2646
 Bezeichnung des Lebensmittels Petits Fours, tiefgefroren
 EAN 4009837026463
 Conveniencestufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Box	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	25	150	1.800	14.400
Bruttogewicht ¹	0,01833	0,45825	2,7495	32,994	264,6852
Nettogewicht	0,013	0,325	1,95	23,40	187,72
L x B x H (mm)	28 x 28 x 30	170 x 170 x 60	350 x 175 x 195	-	1.200 x 800 x 1.710
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	96

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 2,8 x B 2,8 x H 3,0 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Bunte Petits Fours, 5-fach sortiert

Brennwert	1892 kJ / 451 kcal	Zucker, pflanzliches Öl(Palm, Raps, Sonnenblume, Palmkern, Kokos), Wasser, pasteurisiertes HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, MANDELN (3,1%), Glukosesirup, Himbeeren (1,3%), modifizierte Stärke, Palmfett, Emulgator(Lecithin (Sonnenblume, SOJA), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Milchsäureester	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	30,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11,9 g		
Kohlenhydrate	42,8 g		
davon Zucker	37,6 g		

Eiweiß	2,0 g	von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat), Zitronensaft (0,6%), Stabilisator(Sorbit, Invertase), WEIZENSTÄRKE, MOLKENPULVER, Verdickungsmittel(Xanthan, Natriumalginat), fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Geliermittel(Pektin, Natriumphosphat, Calciumsulfat), Farbstoff(Capsanthin, Carotin, Betanin, Kupferkomplexe der Chlorophylle), Fructose, Speisesalz, Stärke(SOJA), natürliches Aroma, Erbsenprotein, natürliches Vanillearoma
Salz	0,17 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

Im Kühlschrank 3 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: 27.04.2024

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