

Produktdatenblatt



SG-Veganes Mini-Croissant

Artikel - Nr. 2768
Bezeichnung des Lebensmittels veganer Blätterteig, tiefgefroren
EAN 4009837027682
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	65	195	1.560	12.480
Bruttogewicht ¹	0,03205	2,08325	6,24975	49,998	399,984
Nettogewicht	0,03	1,95	5,85	46,80	374,40
L x B x H (mm)	90 x 45 x 30	600 x 600 x 0	390 x 295 x 240	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 9 x B 4,5 x H 3 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
SG-Veganes Mini-Croissant			
Brennwert	1524 kJ / 364 kcal	WEIZENMEHL, Margarine (23%) (Palmöl, Wasser, Kokosöl, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator(Milchsäure, Citronensäure), natürliches Aroma, Farbstoff Beta-Carotin), Wasser, Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Erbsenprotein,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	19,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g		
Kohlenhydrate	40,0 g		
davon Zucker	6,9 g		

Eiweiß	7,2 g	Mehlbehandlungsmittel(Alpha-Amylase, Ascorbinsäure, Hemicellulase), Dextrose Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	0,71 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

30-45 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 190 °C vorheizen und bei 165-170 °C 13-14 Minuten backen. Abzug auf!

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: 05.12.2025

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