

# Produktdatenblatt



## Buttercroissant mit Schokocreme



**Artikel - Nr.** 5200  
**Bezeichnung des Lebensmittels** gefülltes Croissant, tiefgefroren  
**EAN** 4009837052004  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	32	64	256	2.560
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,11114	3,55648	7,11296	28,45184	284,5184
Nettogewicht	0,10	3,20	6,40	25,60	256,00
L x B x H (mm)	155 x 70 x 35	575 x 375 x 0	589 x 393 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	40

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 15,5 x B 7,0 x H 3,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Buttercroissant mit Schokocreme

Brennwert	1547 kJ/ 370 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, BUTTER (12%), pflanzliches Öl (Sonnenblume, Palm), Hefe, fettarmes Kakaopulver, Palmfett, (ganz gehärtet), Speisesalz, Kakaomasse, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Kakaobutter, HASELNUSSPASTE, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	18,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,8 g		
Kohlenhydrate	42,1 g		
davon Zucker	13,2 g		

Eiweiß	6,5 g
Salz	0,84 g

(Lecithin, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren),  
MAGERMILCHPULVER,  
HÜHNEREIWEIßPULVER, Aroma,  
Mehlbehandlungsmittel  
(Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase,  
Cellulase, L-Cystein)

Kann Spuren enthalten von:  
LUPINE, SESAM, SOJA

#### **Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER (14%), Wasser, Sonnenblumenöl, Palmöl, Hefe, fettarmes Kakaopulver, Palmfett, (ganz gehärtet), Speisesalz, Kakaomasse, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Kakaobutter, HASELNUSSPASTE, Emulgator Lecithine, MAGERMILCHPULVER, EIWEIßPULVER, Aroma

Kann Spuren enthalten von:  
LUPINE, SESAM, SOJA

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### **Backanleitung**

In gefrorenem Zustand auf das Backblech legen. Bei 165°C-175°C 20-22 Minuten mit viel Dampf backen. Letztes Drittel der Backzeit 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: 24.09.2021

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