# Produktdatenblatt

## Deco Icing Cocoa

| | |
|---|---|
| **Artikel - Nr.** | **57334** |
| Bezeichnung des Lebensmittels | kakaohaltige Überzugsmasse |
| EAN | 5410687050888 |
| Dieses Produkt ist vegan | |

## Einheiten

| Einheit | Stück * | Karton | Lage | Palette |
|---|---|---|---|---|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 6 | 174 | 870 |
| Bruttogewicht | 0,635 | 3,81 | 110,49 | 552,45 |
| Nettogewicht | 0,60 | 3,60 | 104,40 | 522,00 |
| L x B x H (mm) | 0 x 0 x 235 | 210 x 140 x 250 | - | 1.200 x 800 x 1.250 |
| Durchmesser (mm) | 63 | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | 145 |

* Basiseinheit des Artikels

## Abmessungen

Abmessungen: Ø 6,3 cm, H 23,5 cm

## Nährwerte

### Deco Icing Cocoa

| | |
|---|---|
| Brennwert | 1349 kJ / 318 kcal |
| Fett | <0,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0,5 g |
| Kohlenhydrate | 77,7 g |
| davon Zucker | 76,0 g |
| Eiweiß | 0,7 g |
| Salz | 0,01 g |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Zutaten

Zucker, Wasser, Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver (2,4%), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Geliermittel Agar-Agar, Aroma

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

## Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 25.04.2024

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