

Produktdatenblatt



Pflaumenschnitte mit Butterstreuseln

Artikel - Nr.	8100494
Bezeichnung des Lebensmittels	Mürbteig m.Pflaumen u.Butterstreuseln, tiefgefr.
EAN	4004311004944
Convenience - Stufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	264
Bruttogewicht ¹	2,98333	8,94999	71,59992	787,59912
Nettogewicht	2,75	8,25	66,00	726,00
L x B x H (mm)	380 x 280 x 35	395 x 300 x 150	-	1.200 x 800 x 1.690
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	88

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 38,0 x B 28,0 x H 3,5 cm

Portionsgröße: L 7,0 x B 9,5 x H 3,5 cm

Fruchtanteil: 54 %

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Pflaumenschnitte mit Butterstreuseln

Brennwert	1012 kJ / 243 kcal	Pflaumen (51%), WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER (4%), Palmfett, Rapsöl, Glukose-Fructosesirup, VOLLEI, SÜßMOLKENPULVER, Geliermittel Pektin, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Invertzuckersirup, Dextrose, modifizierte Stärke, Speisesalz, färbendes Pflanzenkonzentrat (Karotten, Kürbis), natürliches Aroma, Säuerungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	9,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g		
Kohlenhydrate	35,3 g		
davon Zucker	17,9 g		

Eiweiß	2,8 g	Citronensäure, Säureregulator (Calciumlactat, Kaliumcitrat), Verdickungsmittel Guarkernmehl	
Salz	0,2 g		
		Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Kuchen aus der Verpackung nehmen und auftauen: Bei Raumtemperatur (21-22°C): ganze Platte ca. 8 Stunden, einzelne Portion 2,5 Stunden. Im Heißluftofen (150°C): ganze Platte ca. 30 Minuten, einzelne Portion ca. 15 Minuten, danach ca. 30 Minuten auskühlen 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: 18.06.2021

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