

## Produktdatenblatt



### Apfel-Mandel-Schnitte

**Artikel - Nr.****8100505**

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteig m. Äpfel u. Mandelsplitter, tiefgefroren

EAN

4009837105052

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht <sup>1</sup>	2,40467	7,21401	57,71208	750,25704
Nettogewicht	2,25	6,75	54,00	702,00
L x B x H (mm)	370 x 270 x 40	395 x 296 x 142	-	1.200 x 800 x 1.996
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	104

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Plattengröße: L 37,0 x B 27,0 x H 4,0 cm

Portionsgröße: L 9,0 x B 5,3 x H 4,0 cm

Fruchtanteil: 37 %

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Apfel-Mandel-Schnitte

Brennwert	1038 kJ / 251 kcal	Äpfel (53%), Zucker, EIER, Rapsöl, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, MANDELN (3%), Glukosesirup, Backtriebmittel(Natriumcarbonate, Diphosphate), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren), Geliermittel (Pektin, Carrageen), Säureregulator Zitronensäure, Speisesalz,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	13,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g		
Kohlenhydrate	28,1 g		
davon Zucker	16,8 g		

Eiweiß	3,4 g	Karottenextrakt, Maltodextrin, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, natürliches Vanillearoma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	
Salz	0,21 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Backanleitung

4 Stunden bei Raumtemperatur 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: 25.09.2021

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