

Produktdatenblatt



Flockensahneschnitte

**Artikel - Nr.****8109014**

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteig m. Vanille-Sahne u. Kirschen, tiefgefroren

EAN

4004311190142

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	8	80
Bruttogewicht ¹	1,824	1,824	14,592	145,92
Nettogewicht	1,65	1,65	13,20	132,00
L x B x H (mm)	290 x 195 x 62	304 x 213 x 70	-	1.200 x 800 x 850
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	80

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 29,0 x B 19,5 x H 6,2 cm

Portionsgröße: L 9,8 x B 4,8 x H 6,2 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Flockensahneschnitte

Brennwert	1094 kJ / 263 kcal	SCHLAGSAHNE (48%), Wasser, Zucker, Sauerkirschen (6%), VOLLMILCH, WEIZENMEHL, Dextrose, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, Maisstärke, Glukose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, Palmfett, Rindergelatine, MILCHEIWEIß, Sauerkirschsaftkonzentrat, extrahiertes Bourbon-Vanillepulver, Aroma, Backtriebmittel Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Stabilisator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	18,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11 g		
Kohlenhydrate	20,7 g		
davon Zucker	15,2 g		
Eiweiß	3,4 g		

Salz	0,18 g	Guarkernmehl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Emulgator Polyglycerinester von Speisefettsäuren, MAGERMILCHPULVER, Invertzuckersirup, Säuerungsmittel Apfelsäure, Säuerungsmittel Zitronensäure, Geliermittel Pektin, Säureregulator Natriumcitrate, Maltodextrin, färbendes Lebensmittel (Saflorextrakt, Karottenkonzentrat, Kürbiskonzentrat) Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SOJA	
------	--------	---	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Schnitte aus der Verpackung nehmen und in der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden auftauen lassen. Einzelstück 4 Stunden.

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: 26.05.2019

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