

Produktdatenblatt



Pudding-Brezel



Artikel - Nr.

2380

Bezeichnung des Lebensmittels

Plunderteig mit 23% Vanillecreme, tiefgefroren

EAN

4009837023806

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	35	35	280	1.960
Bruttogewicht ¹	0,15674	5,4859	5,4859	43,8872	307,2104
Nettogewicht	0,14	4,90	4,90	39,20	274,40
L x B x H (mm)	160 x 120 x 29	560 x 810 x 0	401 x 296 x 262	-	1.200 x 800 x 1.984
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	56

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 12,0 x H 2,9 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Pudding-Brezel

Brennwert	1473 kJ / 352 kcal	Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Fett(Palm, Kokos), pflanzliches Öl(Raps, Sonnenblume), modifizierte Stärke, Glukosesirup, VOLLMILCHPULVER, Hefe, Dextrose, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin), Verdickungsmittel(Natriumalginat,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	17,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g		
Kohlenhydrate	45,6 g		
davon Zucker	20,6 g		

Eiweiß	4,0 g	Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Carboxymethylcellulose), SÜßMOLKENPULVER, natürliches Bourbon Vanillearoma, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), färbendes Karottenextrakt, Säureregulator Natriumcitrate, Säuerungsmittel Zitronensäure, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, natürliches BUTTERAROMA Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	0,7 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

2 Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

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: 28.06.2023

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