

Produktdatenblatt



Mehrkornbrot, geschnitten

Artikel - Nr.	668
Bezeichnung des Lebensmittels	Mehrkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837006687
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	648
Bruttogewicht ¹	0,80333	0,80333	9,63996	57,83976	520,55784
Nettogewicht	0,75	0,75	9,00	54,00	486,00
L x B x H (mm)	220 x 100 x 90	230 x 350 x 0	400 x 400 x 220	-	1.200 x 800 x 2.130
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 22 x B 10 x H 9 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Mehrkornbrot, geschnitten			
Brennwert	954 kJ/ 227 kcal	Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL (13%), Wasser), ROGGENMEHL (21%), WEIZENMEHL (13%), HAFERFLOCKEN (5%), Sonnenblumenkerne, ROGGENSCHROT (2%), Leinsamen, Speisesalz, Hefe, WEIZENGLUTEN, GERSTENRÖSTMALZ	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	4,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	35,8 g		
davon Zucker	1,8 g		

Eiweiß	7,6 g	Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	1,1 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

60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Lagerung

Frischetipp zur Lagerung von Broten

Grundsätzlich gilt es, Brot vor dem Austrocknen und vor Schimmelbefall zu schützen. Am besten in trockenen Behältern. Hierzu eignen sich Brotkästen oder Brotfächer. Angeschnittenes Brot mit der Anschnittfläche immer nach unten legen, damit es nicht austrocknet. Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollte man den Brotbehälter regelmäßig mit Essig auswischen. Brot sollte grundsätzlich nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da es hier an Feuchtigkeit und Geschmack verliert und somit schnell altert.

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: 08.07.2025

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