

Produktdatenblatt



FF-Cheesiest Cheeseburger, geschnitten

Artikel - Nr.	256
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbrötchen mit Käse, tiefgefroren
EAN	4009837002566
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	30	180	1.980
Bruttogewicht ¹	0,08813	2,6439	2,6439	15,8634	174,4974
Nettogewicht	0,075	2,25	2,25	13,50	148,50
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	910 x 0 x 0	392 x 392 x 182	-	1.200 x 800 x 2.152
Durchmesser (mm)	100	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	66

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10 cm, H 3,5 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

FF-Cheesiest Cheeseburger, geschnitten

Brennwert	1214 kJ / 290 kcal	WEIZENMEHL, KÄSE (16%) (EMMENTALER-GOUDA KÄSEMISCHUNG (45% FETT I. TR.), Trennmittel Kartoffelstärke), Wasser, HARTWEIZENGRIEß, Hefe, Olivenöl, Speisesalz, WEIZENGRIEß, GERSTENMALZ, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	7,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g		
Kohlenhydrate	43,0 g		
davon Zucker	0,5 g		

Eiweiß	11,0 g	Kann Spuren enthalten von: SESAM	
Salz	1,6 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 auftauen lassen oder bei 180°C 5-8 Minuten mit Beschwadung backen. Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

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: 26.03.2025

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