

Produktdatenblatt



Roggenvollkornbrot, geschnitten

Artikel - Nr.	1875
Bezeichnung des Lebensmittels	Roggenvollkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837018758
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	10	60	480
Bruttogewicht ¹	1,05221	1,05221	10,5221	63,1326	505,0608
Nettogewicht	1,00	1,00	10,00	60,00	480,00
L x B x H (mm)	220 x 95 x 90	420 x 230 x 0	576 x 246 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 22 x B 9,5 x H 9 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Roggenvollkornbrot, geschnitten			
Brennwert	890 kJ / 213 kcal	Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL (21%), ROGGENVOLLKORNSCHROT (13%), VOLLKORNSAUERTEIG (ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, ROGGENMEHL), WEIZENMEHL (4,3%), ROGGENVOLLKORNFLOCKEN (3,8%), ROGGENVOLLKORN (3,6%), Sonnenblumenkerne, GERSTENMALZ, jodiertes	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	38,0 g		
davon Zucker	1,9 g		

Eiweiß	6,7 g	Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodat), Hefe, Invertzuckersirup, Zuckerablaufsirup, Glukosesirup Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	1,2 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

5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 08.02.2025

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