

Produktdatenblatt



Apfelstrudel



Artikel - Nr.

621

Bezeichnung des Lebensmittels

Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung, tiefgefroren

EAN

4009837006212

Conveniencestufe

Teigling

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	24	24	216	1.728
Bruttogewicht ¹	0,31321	7,51704	7,51704	67,65336	541,22688
Nettogewicht	0,30	7,20	7,20	64,80	518,40
L x B x H (mm)	150 x 100 x 35	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.742
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 15 x B 10 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Apfelstrudel

Brennwert	1198 kJ / 289 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Äpfel (29%), Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Sultaninen, Zimt Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	16,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g		
Kohlenhydrate	31,0 g		
davon Zucker	7,3 g		

Eiweiß	3,4 g
Salz	0,57 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

Apfelfüllung(Äpfel (28%), Zucker, Kaltsaftbinder, Sultaninen, Zimt), WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Speisesalz, Aroma, Farbstoff Carotin), Zucker, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER

Kann Spuren enthalten von:, SESAM

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:, enthält Antioxidationsmittel, enthält Farbstoffe

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

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

Backanleitung

Bei 200°C 30 Minuten backen.

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: 23.11.2024

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at