

Produktdatenblatt



Krapfen mit Marillenfüllung

Artikel - Nr. 1969
Bezeichnung des Lebensmittels Hefefettgebäck mit Marillenfüllung, tiefgefroren
EAN 4009837019694
Convenience - Stufe fertig gebacken

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Code	STCK	BTL	KART	LAGE	PAL
Menge pro Basiseinheit	1	12	48	384	2.304
Bruttogewicht	0,07875	0,945	3,78	30,24	181,44
Nettogewicht	0,065	0,78	3,12	24,96	149,76
L x B x H (mm)	0 x 0 x 45	550 x 0 x 0	380 x 303 x 265	-	1.200 x 800 x 1.740
Durchmesser (mm)	75	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: Durchmesser 7,5 cm, H 4,5 cm

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

Krapfen mit Marillenfüllung

Brennwert	1163 kJ / 278 kcal	WEIZENMEHL, Marillenfruchtfüllung (23%)(Glukose-Fructosesirup, Marillen, Zucker, Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel E 330, Konservierungsstoff E 202, Aroma), Wasser, Backcreme(Zucker, Wasser, Palmfett gehärtet, Palmfett, Rapsöl, Emulgator E 471, Speisesalz, Säureregulator E334, Aroma, Farbstoff E 160a), Palmfett, Hefe, VOLLEIKONZENTRAT,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	7,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g		
Kohlenhydrate	45,6 g		
davon Zucker	16,3 g		

Eiweiß	6 g	VOLLEIPULVER, Backmittel(WEIZENQUELLMEHL, Traubenzucker, Emulgator E 481, Emulgator E 472e, MILCHEIWEIß, Palmfett), Speisesalz, Aroma, Dekor., Neuschnee(Dextrose, WEIZENSTÄRKE, pflanzliches Fett gehärtet(Raps, Palm), Trennmittel E 170, Trennmittel E 470B, Aroma) Kann Spuren enthalten von:, SESAM	
Salz	0,6 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

90-120 Minuten auftauen lassen, oder bei 80°C 10 Minuten erwärmen.

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: 28.01.2015

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