Produktdatenblatt



Mini Schinken-Käse-Croissant



Artikel - Nr. 1815

Bezeichnung des Lebensmittels

Hefegebäck mit Schinken-Käse Füllung,

tiefgefroren

EAN 4009837018154

Convenience - Stufe vorgegart

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Code	STCK	BTL	KART	LAGE	PAL
Menge pro Basiseinheit	1	36	108	864	9.504
Bruttogewicht ¹	0,04479	1,61244	4,83732	38,69856	425,68416
Nettogewicht	0,04	1,44	4,32	34,56	380,16
L x B x H (mm)	100 x 45 x 30	520 x 350 x 0	396 x 296 x 175	-	1.200 x 800 x 2.075
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	88

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 10,0 x B 4,5 x H 3,0 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene			
Mini Schinken-Käse-Croissant						
Brennwert	1244 kJ / 298 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Schinken (11%)(Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Säureregulator Natriumcitrate, Stabilisator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE			
Fett	15,3 g					
davon gesättigte Fettsäuren	9 g	Triphosphate, Raucharoma, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat,				
Kohlenhydrate	29,7 g	Konservierungsstoff Natriumnitrit), pflanzliches Öl(Palm, Raps,				

 $^{^{\}rm 1}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	1,4 g

Kokosnuss), KÄSE (6%), Hefe, Zucker, EIER, BUTTER, SAHNE, Speisesalz, ENTRAHMTES MILCHPULVER, VOLLMILCHPULVER, ENTRAHMTE MILCH, MILCHEIWEIß, pflanzliche Proteine, modifizierte Stärke, Gewürze, Dextrose, Palmfett, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Diacetylweinsäureester von Monound Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Natriumalginat, Säureregulator Zitronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Farbstoff Beta-Carotin, Aroma, Enzyme(Amylase, Hemicellulase) Kann Spuren enthalten von:, SCHALENFRÜCHTE, SOJA

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

15 Minuten auftauen lassen. Bei 180°C 12-14 Minuten mit viel Dampf backen, Abzug auf!

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: 07.09.2015

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