Produktdatenblatt





Mehrkornbrot geschnitten

Artikel - Nr. 668

Bezeichnung des Lebensmittels Mehrkorngebäck, tiefgefroren

EAN 4009837006687 Conveniencestufe fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	648
Bruttogewicht ¹	0,79917	0,79917	9,59004	57,54024	460,32192
Nettogewicht	0,75	0,75	9,00	54,00	432,00
L x B x H (mm)	205 x 95 x 105	210 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 2.040
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 20,5 x B 9,5 x H 10,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene	
Mehrkornbrot geso	chnitten			
Brennwert	954 kJ/ 227 cal	Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL (59%), Wasser),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE	
Fett 4	,1 g	ROGGENMEHL (18%), WEIZENMEHL (17%),		
davon gesättigte Fettsäuren),5 g	HAFERFLOCKEN (5%), Sonnenblumenkerne, ROGGENSCHROT (2%), Leinsamen, Hefe, Speisesalz, WEIZENKLEBER,		
Kohlenhydrate 3	35,8 g			
davon Zucker 1	.,8 g	GERSTENRÖSTMALZMEHL		

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

Eiweiß	7,6 g	Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	1,09 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung entnehmen und 60 Minuten auftauen lassen oder Ofen vorheizen und bei 180°C 15 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: 30.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein, Telefon: 0800 / 750 750, E-Mail: suisse@edna.de