

Produktdatenblatt



FF-Laugenkonfekt, 4-fach sortiert

Artikel - Nr. 2756
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837027569
Conveniencestufe fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	100	600	6.600
Bruttogewicht ¹	0,03364	1,682	3,364	20,184	222,024
Nettogewicht	0,03	1,50	3,00	18,00	198,00
L x B x H (mm)	75 x 50 x 45	440 x 410 x 0	592 x 262 x 183	-	1.200 x 800 x 2.163
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	66

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 7,5 x B 5 x H 4,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
FF-Laugenkonfekt, 4-fach sortiert			
Brennwert	1176 kJ / 278 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, SESAM, Speisesalz, Mohn, GERSTENMALZEXTRAKT, Leinsaat, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
Fett	4,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g		
Kohlenhydrate	50,9 g		
davon Zucker	2,9 g		

Eiweiß	8,3 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SOJA	
Salz	1,7 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

Bei 100°C 2-3 Minuten erwärmen oder 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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: 02.07.2025

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