

PRODUKTBESCHREIBUNG

Feine Backwaren

Technologie : backfertig

Parameter	

GTIN/EAN Produkt :	03291810189956	GTIN/EAN Karton :	3291810004358
Palettisierung	30-Pal. 80x120	Verpackung	00-Standard
Kartons / Lage	8	Stück / Karton	48 (24 x 2)
Lagen / Palette	8	Kartonmaße in mm L x B x H	398x298x220
Kartons / Palette	64	Nettogewicht Karton (kg)	4.800
Stück / Palette	3072	Bruttogewicht Karton (kg)	5.220
Nettogewicht Palette (kg)	23		
Bruttogewicht, inkl. Palettenholz (kg)	357.08	Mindesthaltbarkeit	12 Monat(e)
Höhe, inkl. Palettenholz (cm)	191		
Palettenmaße	80 x 120		

ZUTATEN (VERKAUFTES PRODUKT)

Weizenmehl, Wasser, Füllung 18,5% (Zucker, ungehärtete pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblume, Palm, Palmkern), dunkle Schokolade 17% (mageres Kakaopulver, Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Emulgator (E322), natürliches Aroma), Stärke, mageres Kakaopulver), Margarine (ungehärtete pflanzliche Öle und Fette von Shea und Sonnenblumen (nicht-hydriertes Shea-Fett, ungehärtetes Sonnenblumenöl), Wasser, Zitronensaft, konzentriert), Zucker, Topping aus dunkler Schokolader 2,4% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (**Soja**))), Hefe, **Weizengluten**, Salz, Stärke, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym.

Kann enthalten: **Ei, Schalenfrüchte, Sesamsamen** und **Milch**.

NÄHRWERTE

	Pro 100 g des verkauften Produkts	Pro 100 g des verzehrfertigen Produktes	Pro fertig gebackenes Produkt	% RM* pro fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ)	1564	1844	1564	19
Energie (kcal)	374	441	374	19
Fett (g)	20.4	24.1	20.4	29
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9	10.6	9	45
Kohlenhydrate (g)	40.7	47.9	40.7	16
davon Zucker (g)	15	17.6	15	17
davon Stärke (g)	0	0	0	0
Ballaststoffe (g)	2.6	3	2.6	10
Eiweiß (g)	5.7	6.7	5.7	11
Salz (g)	0.52	0.61	0.5	9

*RM : Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

EIGENSCHAFTEN

- | | |
|-------------------------|--|
| ✓ Vegetarisches Produkt | ✓ Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe* |
| ✓ Vegan | ✓ Ohne gehärtete Fette |
| ✓ Ohne Schweinefleisch | ✓ Ohne GVO-Kennzeichnungspflicht |
| ✓ Alkoholfrei | ✓ Nicht bestrahlt |

*Für Brot, gemäß Lebensmittelrecht



Lagerung

ZUBEREITUNG :

Die tiefgekühlten Produkte auf ein Blech legen und bei 170°C für 16 bis 18 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen.

Ein bereits aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.