

## Produktdatenblatt



### Roggenvollkornbrot, geschnitten

**Artikel - Nr.** 1875  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Roggenvollkornbrot, tiefgefroren  
**EAN** 4009837018758  
**Convenience - Stufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	10	60	480
Bruttogewicht <sup>1</sup>	1,058	1,058	10,58	63,48	507,84
Nettogewicht	1,00	1,00	10,00	60,00	480,00
L x B x H (mm)	220 x 95 x 90	460 x 240 x 0	590 x 260 x 220	-	1.200 x 800 x 1.974
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 22,0 x B 9,5 x H 9,0 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>Roggenvollkornbrot, geschnitten</b>			
Brennwert	952 kJ / 228 kcal	ROGGENVOLLKORNMEHL (29%), Wasser, ROGGENVOLLKORNSCHROT (14%), WEIZENMEHL, Sonnenblumenkerne (4%), ROGGENVOLLKORNFLOCKEN, ROGGENSAUERTEIG, ROGGENVOLLKORN, Sauerteigextrakt(ROGGEN), GERSTENMALZEXTRAKT,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	41,5 g		
davon Zucker	1,9 g		

Eiweiß	6,8 g	WEIZENMALZEXTRAKT, Hefe, jodiertes Speisesalz, Invertzuckersirup, Zuckerablaufsirup, Glukosesirup, Säuerungsmittel Milchsäure  Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SESAM, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRÜCHTE	
Salz	1,1 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

## 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: 01.03.2021

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