# Produktdatenblatt





## **Bayerische Giga-Semmel**

Artikel - Nr. 396

Bezeichnung des Lebensmittels Weizenbrötchen, tiefgefroren

EAN 4009837003969 Convenience - Stufe vorgebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	28	56	336	2.016
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,119	3,332	6,664	39,984	239,904
Nettogewicht	0,11	3,08	6,16	36,96	221,76
L x B x H (mm)	130 x 80 x 60	440 x 410 x 0	585 x 255 x 315	-	1.200 x 800 x 2.040
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

<sup>\*</sup> Basiseinheit des Artikels

# Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 8,0 x H 6,0 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene				
Bayerische Giga-Semmel							
Brennwert	1013 kJ / 242 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Traubenzucker, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgator(Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), WEIZENMALZMEHL, Säureregulator (Calciumphosphat, Diphosphate), Maltodextrin(enthält, WEIZEN), SÜßMOLKENPULVER, Rapsöl,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE				
Fett	0,9 g						
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g						
Kohlenhydrate	49,7 g						
davon Zucker	1,0 g						

 $<sup>^{\</sup>mathrm{1}}$  Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Eiweiß	7,7 g	Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, WEIZENKLEBER,	
Salz	1,5 g	GERSTENMALZMEHL,	
		Acerolasaftkonzentrat	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

#### **Backanleitung**

Ohne Auftauen. Ofen vorheizen und bei 200-220°C 10-14 Minuten mit Dampf backen. Zug zu!

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 2.

### 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: 04.02.2021

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