

# Produktdatenblatt



## Korn-Spezialbrot



**Artikel - Nr.** 660  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Mehrkornbrot, tiefgefroren  
**EAN** 4009837006601  
**Convenience - Stufe** fertig gebacken  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	8	96	960
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,52875	0,52875	4,23	50,76	507,60
Nettogewicht	0,50	0,50	4,00	48,00	480,00
L x B x H (mm)	160 x 85 x 85	480 x 320 x 0	390 x 187 x 165	-	1.200 x 800 x 1.800
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	120

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 8,5 x H 8,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Korn-Spezialbrot

Brennwert	1062 kJ/ 252 kcal	MEHL(WEIZENMEHL (22%), ROGGENMEHL (13%)), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (11%), Wasser), HAFERFLOCKEN (5%), Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SESAM, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), GERSTENRÖSTMALZ	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	5,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g		
Kohlenhydrate	40,5 g		
davon Zucker	1,1 g		

Eiweiß	8,1 g		
Salz	1,3 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Bei Zimmertemperatur ca. 1,5 Stunden auftauen lassen oder im Ofen bei 180°C 20 Minuten backen.

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

## Lagerung

### Frischetipp zur Lagerung von Broten

Grundsätzlich gilt es, Brot vor dem Austrocknen und vor Schimmelbefall zu schützen. Am besten in trockenen Behältern. Hierzu eignen sich Brotkästen oder Brotfächer. Angeschnittenes Brot mit der Anschnittfläche immer nach unten legen, damit es nicht austrocknet. Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollte man den Brotbehälter regelmäßig mit Essig auswischen. Brot sollte grundsätzlich nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da es hier an Feuchtigkeit und Geschmack verliert und somit schnell altert.

## 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: 05.02.2021

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