

## Produktdatenblatt



### Feinster Apfelkuchen

**Artikel - Nr.****39000724**

Bezeichnung des Lebensmittels

Mürbeteigkuchen mit Apfelfüllung (46%), tiefge.

EAN

4004311086117

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	16	144
Bruttogewicht <sup>1</sup>	2,4925	9,97	39,88	358,92
Nettogewicht	2,25	9,00	36,00	324,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 58	590 x 299 x 154	-	1.200 x 800 x 1.536
Durchmesser (mm)	280	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	36

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 28 cm, H 5,8 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Feinster Apfelkuchen

Brennwert	704 kJ / 167 kcal	Äpfel (68%), WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Glukose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, Rapsöl, MANDELN, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Geliermittel Pektin, Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat), färbendes Lebensmittel(Karottenkonzentrat, Kürbiskonzentrat), Emulgator Mono- und Diglyceride von	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	5,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g		
Kohlenhydrate	28,1 g		
davon Zucker	17,2 g		
Eiweiß	1,5 g		

Salz	0,1 g	Speisefettsäuren, Zimt, Speisesalz, Säureregulator(Kaliumcitrat, Natriumcitrat, Ascorbinsäure), Apfelsaftkonzentrat, Dextrose Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, weitere SCHALENFRÜCHTE	
------	-------	---	--

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

9 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen oder bei 150°C 45 Minuten backen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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: 15.01.2025

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