# Produktdatenblatt





## FF-OMG Burger, geschnitten

Artikel - Nr. 2514

Bezeichnung des Lebensmittels Weizenkleingebäck, tiefgefroren

EAN 4009837025145 Convenience - Stufe fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	40	160	1.760
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,11298	2,2596	4,5192	18,0768	198,8448
Nettogewicht	0,10	2,00	4,00	16,00	176,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	540 x 410 x 0	585 x 385 x 175	-	1.200 x 800 x 2.075
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

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

## Abmessungen

Abmessungen: Ø 12,0 cm, H 3,5 cm, 5 Inch

Nährwerte		Zutaten	Allergene				
FF-OMG Burger, geschnitten							
Brennwert	1255 kJ / 304 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEß, Rapsöl, Olivenöl, Speisesalz, Hefe, WEIZENQUELLMEHL, Palmfett, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, L-Cystein), GERSTENEXTRAKT, Stabilisator Diphosphate, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE				
Fett	5,4 g						
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g						
Kohlenhydrate	53,0 g						
davon Zucker	3,8 g						

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

Eiweiß	8,5 g	Acerolasaftkonzentrat,	
Salz	1,7 g	WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL	
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

#### **Backanleitung**

90 Minuten auftauen lassen oder Ofen vorheizen und bei 180°C 5-8 Minuten mit Beschwadung backen. Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 24.03.2021

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