



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Laugenbrezel, 83g, fertig gebacken

Verkehrsbezeichnung : Hefengebäck, fertig gegart, gelaugt, mit Salz

Artikelnummer : 1273

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, **Malzmehl (WEIZEN, GERSTE)**, **WEIZENKLEBER**, Zucker, Säureregulator: Calciumcarbonat; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid)

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	83 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 83 gr
Stück je Karton	40 Stück
Unterverpackung	4 x 10 Stück
Fertigungsgrad	fertig gegart

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch
Konsistenz des Produktes	braune Krume
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 83 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : Raumtemperatur
 Zeit : ca 45 Minuten auftauen lassen oder ca 4 Minuten bei 180°C erhitzen
 Ware auf Backblech legen,
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	291 Kcal
Energie	1229 kJ
Fett	4,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	51,6 g
- davon Zucker	7,2 g
- davon mehrwertige Alkohole	g
- davon Stärke	g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	2,11 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



— Tiefkühl-Service —

Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel		Nein
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier		Nein
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe TK Backwaren
 Produktuntergruppe TK Laugengebäck
 Lagerart Tiefkühlung
 Lagertemperatur mind. -18°C
 Mindesthaltbarkeit 270 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4005975012733
Gewicht VVP/Inhalt brutto	4,020 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	3,320 kg
Gewicht VVP netto	0,700 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	398 x 296 x 326

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensrechtlichen Bestimmungen.

Paletteninfo

Paletten Typ	Palette ISO 1 / Europalette 1/1
Paletten Art	Mehrweg
Abmessung Palette (LxBxH)	1200 x 790 x 1780
Gesamtgewicht Palette kg	181 kg
Anzahl VVP je Palette	40
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	5

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten