



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Riesen-Laugenbrezel, 250 gr

Verkehrsbezeichnung : Hefengebäck mit Schnitt, gelaugt, mit Salz

Artikelnummer : 1571

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure. **Kann Spuren von Milch enthalten.**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	250 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 235 gr
Stück je Karton	22
Unterverpackung	2 x 11 Stück
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch
Konsistenz des Produktes	krosse Kruste, weicher, feinporiger Teig
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 235 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 180°C Heißluftofen
 Zeit : 12 – 15 Minuten je nach Bräunungswunsch
 Ware auf Backblech legen, ca 30 Minuten auftauen lassen, mit Salz bestreuen und ohne Dampf ausbacken
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	295 Kcal
Energie	1245 kJ
Fett	4,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	52,1 g
- davon Zucker	3,7 g
- davon mehrwertige Alkohole	g
- davon Stärke	g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	2,08 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



Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel	ja	
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 120 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 :	4005975015710
Gewicht VVP/Inhalt brutto	6,119 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	5,500 kg
Gewicht VVP netto	0,619 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	398 x 293 x 318

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 1740
Gesamtgewicht Palette kg	265 kg
Anzahl VVP je Palette	40
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	5

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten