



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Laugenbrezel „Schwäbische Art“

Verkehrsbezeichnung : Hefengebäck, mit Schnitt, gelaugt mit Salz

Artikelnummer : 5103

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Hefe, 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.)	100 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 95 gr
Stück je Karton	80 Stück
Unterverpackung	4 x 20 Stück
Fertigungsgrad	vorgegärt

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, Hefengebäck
Konsistenz des Produktes	krosse Krume, weiche, feinporiger Teig
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 95 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 190°C Heißluftofen
 Zeit : ca 15 Minuten je nach Bräunungswunsch
 Ware auf Backblech legen, ca 20 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen, ohne Dampf ausbacken
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	282 Kcal
Energie	1192 kJ
Fett	4,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	50,6 g
- davon Zucker	3,4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,74 g

Allergene :

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



Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel		
Geschmacksverstärker		
Sulfite		
Zuckerersatzstoffe		
Wachsstoffe		
Phosphate		
Aminosäuren		
Aromen künstlich		

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

Spezielle Kostformen

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

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe TK Backwaren
 Produktuntergruppe TK Laugengebäck
 Lagerart Tiefkühlung
 Lagertemperatur mind. -18°C
 Mindesthaltbarkeit 90 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 :	4005975001829
Gewicht VVP/Inhalt brutto	8,841 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	8,000 kg
Gewicht VVP netto	0,841 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	603 x 403 x 166

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 1810
Gesamtgewicht Palette kg	374 kg
Anzahl VVP je Palette	40
Anzahl VVP pro Lage	4
Anzahl Lagen je Palette	10

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten