



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Laugenbrötchen, 100 gr

Verkehrsbezeichnung : Hefengebäck mit Kreuzschnitt, gelaugt, mit Salz

Artikelnummer : 5303

Zutaten : **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellaug (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	120 Stück
Unterverpackung	4 x 30 Stück
Fertigungsgrad	vorgegärt

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch
Konsistenz des Produktes	rösche Kruste, braun
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 95 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 160°C Heißluftofen
 Zeit : ca 16 Minuten je nach Bräunungswunsch
 Ware auf Backblech legen, ca 45 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen, mit reduzierter Umluft ausbacken
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	279 Kcal
Energie	1182 kJ
Fett	4,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	51,1 g
- davon Zucker	k.a. g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	k.a. g
Eiweiß	8, g
Salz	k.a. 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 :	4005975036326
Gewicht VVP/Inhalt brutto	12,680 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	12,000 kg
Gewicht VVP netto	0,680 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	398 x 293 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	527 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