



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : Laugenzopf, 120 gr

**Verkehrsbezeichnung** : Hefengebäck, gewunden

**Artikelnummer** : 5403

Zutaten : **WEIZENMEHL**; Wasser, Backmittel ( Jodsalz, **WEIZENMEHL**; Zucker, **GERSTENMEHL**; Emulgator,(E472e, E471 ), Stabilisator E466, Säureregulator(E341,E170,E263), Traubenzucker, pflanzl. Öl(Raps), **MALZEXTRAKT (GERSTENMALZ**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme(alpha-Amylase,Xylanase)), Hefe, Margarine (pflanzl.Fette (Palmbasis, Cocos)), Wasser, Pflanzl Öle (Sheinus), Emulgator( E322, E 471), Salz, Säuerungsmittel E330, Aroma, Farbstoff E 160a, Säureregulator E 524, Essigessenz

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	120 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 114 gr
Stück je Karton	50 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgegärt

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Hefengebäck
Konsistenz des Produktes	bräunliche Hülle, weich im Biss, feinporige Teigmasse
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 114 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 160°C Heißluftofen  
 Zeit : ca 13 – 15 Minuten  
 Ware auf Backblech legen, ca 25 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen, ohne Dampf fertig backen  
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren  
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	243 Kcal
Energie	1030 kJ
Fett	2,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	47,6 g
- davon Zucker	0,7 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	k.a. g
Eiweiß	7 g
Salz	1,7 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		Nein
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 <sub>2</sub> angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse ( außer Erdnüsse ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



### **Verkaufsverpackung / VVP**

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	
Gewicht VVP/Inhalt brutto	6,570 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	6,000 kg
Gewicht VVP netto	0,570 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	396 x 298 x 230

***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 1870
Gesamtgewicht Palette kg	422 kg
Anzahl VVP je Palette	64
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	8

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten