



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Laugen – Brezel, 100 gr, geschnitten

Verkehrsbezeichnung : Hefengebäck gelaugt

Artikelnummer : 8256

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Backmittel (jodiertes Speisesalz, **WEIZENMEHL**, Zucker, **GERSTENMALZMEHL**, Emulgator E472e, E471), Stabilisator E466, Säureregulator(E341, E170, E263), Traubenzucker, pflanzl.Öl (Raps), **MALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser)**, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme (alpha-Amylase, Xylanase)), Hefe, Margarine(pflzl.Fette (Palmbasis, Cocos), Wasser, pflanfl. Öl (Sheinuss), Emulgator E322, E471), Salz, Säuerungsmittel E300, Aroma, Farbstoff E160a), Säureregulator E524, Essigessenz

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, nach Hefeteig
Geschmack des Produktes	arttypisch, Hefeteig und Lauge
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, feinporiger Teig
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 95 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	6 Stunden



— Tiefkühl-Service —

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 160°C Heißluftofen
 Zeit : 12 – 14 Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca 25 Minuten auftauen lassen, Ofen vorheizen 200°C, ohne Dampf fertig backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	224 Kcal
Energie	952 kJ
Fett	1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	46,5 g
- davon Zucker	1,4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	k.a. g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,4 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 ₂ angegeben		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	8,780 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	8,000 kg
Gewicht VVP netto	0,780 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	593 x 393 x 160

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
Gesamtgewicht Palette kg	352 kg
Anzahl VVP je Palette	40
Anzahl VVP pro Lage	4
Anzahl Lagen je Palette	10

.....
Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten