



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Mini - Brezel

Verkehrsbezeichnung : Mini Laugengebäck

Artikelnummer : 8520

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.)	45 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 40 gr
Stück je Karton	ca. 90 Stück (gewogen, nicht gezählt)
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgegärt

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, Hefegebäck mit Laugen
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, weiche, feinporiger Teig
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 40 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	6 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 160°C Heißluftofen
 Zeit : 12 – 14 Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca 25 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen, Ofen vorheizen, ohne Dampf 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 ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



— Tiefkühl-Service —

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		
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 5 Monate

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung
 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 :	
Gewicht VVP/Inhalt brutto	4,560 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	4,050 kg
Gewicht VVP netto	0,510 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	396 x 298 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 1700
Gesamtgewicht Palette kg	365 kg
Anzahl VVP je Palette	80
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	10

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten