

Produktdatenblatt



Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert



| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Artikel - Nr. | 1068 |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Laugengebäck, tiefgefroren |
| EAN | 4009837010684 |
| Convenience - Stufe | vorgegart |
| Dieses Produkt ist vegan | |

Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|---------|---------------|-----------------|---------|---------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 60 | 180 | 1.080 | 9.720 |
| Bruttogewicht ¹ | 0,04724 | 2,8344 | 8,5032 | 51,0192 | 459,1728 |
| Nettogewicht | 0,045 | 2,70 | 8,10 | 48,60 | 437,40 |
| L x B x H (mm) | - | 450 x 450 x 0 | 392 x 392 x 182 | - | 1.200 x 800 x 1.788 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 54 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen:

Mini-Brezen: L 10,0 x B 10,0 x H 2,0 cm

Mini-Stangen: L 13,0 x B 3,5 x H 2,5 cm

Mini-Knoten: L 6,0 x B 6,0 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|--|---------------------------------|
| Brennwert | 1014 kJ / 240 kcal | Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme, | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE |
| Fett | 2,8 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 g | | |

| | |
|---------------|--------|
| Kohlenhydrate | 47,0 g |
| Zucker | 0,8 g |
| Eiweiß | 7,5 g |
| Salz | 1,3 g |

Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)
Kann Spuren enthalten von: SESAM
Beilage: 7 x 20 g Brezelsalz

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)
Pro Karton 7 x Hagelsalz a. 20g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

20 Minuten auftauen lassen, evtl. einschneiden und mit Brezelsalz bestreuen. Bei 170°C ca. 10-15 Minuten backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 4.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 28.06.2023

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de