

## Produktdatenblatt



### FF-Laugenbrezel

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| <b>Artikel - Nr.</b>          | <b>7</b>                   |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Laugengebäck, tiefgefroren |
| EAN                           | 4009837000074              |
| Convenience - Stufe           | fertig gebacken            |
| Dieses Produkt ist vegan      |                            |

### Einheiten

| Einheit                    | Stück *        | Beutel        | Karton          | Lage   | Palette             |
|----------------------------|----------------|---------------|-----------------|--------|---------------------|
| Menge pro Basiseinheit     | 1              | 50            | 50              | 200    | 2.200               |
| Bruttogewicht <sup>1</sup> | 0,09018        | 4,509         | 4,509           | 18,036 | 198,396             |
| Nettogewicht               | 0,08           | 4,00          | 4,00            | 16,00  | 176,00              |
| L x B x H (mm)             | 125 x 135 x 30 | 870 x 750 x 0 | 585 x 385 x 168 | -      | 1.200 x 800 x 1.998 |
| Durchmesser (mm)           | -              | -             | -               | -      | -                   |
| Karton / Palette           | -              | -             | -               | -      | 44                  |

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 12,5 x B 13,5 x H 3,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-Laugenbrezel

|                             |                    |  |                                 |
|-----------------------------|--------------------|--|---------------------------------|
| Brennwert                   | 1212 kJ / 286 kcal | WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, Wasser, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE |
| Fett                        | 3,8 g              |  |                                 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g              |  |                                 |
| Kohlenhydrate               | 53,0 g             |  |                                 |
| davon Zucker                | 1,2 g              |  |                                 |

Eiweiß 8,2 g

Salz 2,58 g

Kann Spuren enthalten von: EIER  
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,  
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,  
SESAM, LUPINE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

### Backanleitung

Bei 160°C 5 Minuten erwärmen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 24.08.2023

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