

Produktdatenblatt



Laugenstange

Artikel - Nr.

1672

Bezeichnung des Lebensmittels

Laugengebäck, tiefgefroren

EAN

4009837016723

Convenience - Stufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	600	6.600
Bruttogewicht ¹	0,095	4,75	4,75	57,00	627,00
Nettогewicht	0,09	4,50	4,50	54,00	594,00
L x B x H (mm)	200 x 35 x 15	680 x 680 x 0	297 x 260 x 173	-	1.200 x 800 x 2.053
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	132

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 20,0 x B 3,5 x H 1,5 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Laugenstange		
Brennwert 1010 kJ / 239 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, Rapsöl, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett 2,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g		
Kohlenhydrate 46,4 g		
davon Zucker 0,9 g		

Eiweiß	7,4 g
Salz	1,3 g

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz
Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, Acerolasafkonzentrat, GERSTENMALZEXTRAKT, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von:, ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SESAM, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH

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, mit Salz bestreuen und bei 180°C 15 Minuten backen.

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: 09.02.2023

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