

Produktdatenblatt



FF-Laugenstange

**Artikel - Nr.****5096**

Bezeichnung des Lebensmittels

Laugengebäck, tiefgefroren

EAN

4009837050963

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	2.700
Bruttogewicht ¹	0,0687	3,435	3,435	20,61	185,49
Nettogewicht	0,06	3,00	3,00	18,00	162,00
L x B x H (mm)	160 x 45 x 35	500 x 765 x 0	384 x 384 x 175	-	1.200 x 800 x 1.662
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 4,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Laugenstange

Brennwert	1101 kJ/ 260 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, ROGGENMEHL, Sonnenblumenöl, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENKLEBER, Acerolasaftkonzentrat, Vollrohrzucker, Kokosöl, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	52,0 g		
davon Zucker	0,9 g		

Eiweiß	8,3 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM	
Salz	1,4 g		

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

15-20 Minuten antauen lassen und bei 100°C 6-8 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: 26.09.2023

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