

Basisdatenblatt bereitgestellt von <b>EDEKA Foodservice Stiftung &amp; Co. KG</b>		
Die nachstehenden Daten wurden vom Lieferanten <b>EDEKA Foodservice Stiftung &amp; Co. KG</b> zusammengestellt. Sie dienen der Produktinformation ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen und Irrtümer sind nicht ausgeschlossen. Trotz sorgfältiger Prüfung wird keine Haftung für die Inhalte übernommen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Packung bzw. auf den Datenblättern der Hersteller. Eine regelmäßige Aktualisierung der Daten ist nicht gewährleistet.		
<b>Lieferanten-Artikelnr(n):</b>	715784006; 715784006(A)	
<b>Hersteller-Name</b>	EDEKA	
<b>Hersteller-Artikelnr.</b>	000000000715784006	
<b>GTIN Umkarton</b>	4005975018346	
<b>Ditsch Laugenstange m.Sch.35x100g+S.140g</b>		
<b>Verkehrsbezeichnung</b>		
tiefgefrorene Laugenstange, Teigling, vorgegärt mit Schnitt		
<b>Zutaten</b>		
Zutaten:WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Salz,Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENSTÄRKE, Säureregulator:Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylasen,Hemicellulasen), Ascorbinsäure.		
<b>Zusatzstoffe</b>	Ascorbinsäure E300, Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert E472, Natriumhydroxid E524	
<b>Kenntlichmachung bei loser Abgabe</b>	kenntlichmachungsfrei	
<b>Erweiterte Produkteigenschaften</b>		
<b>Abtropfgewicht</b>	0,000	
<b>Alkoholgehalt</b>	0,00	
<b>Nettofüllmenge Einzelverpackung</b>	35x100g = 3500g + 14 0g Salz = 3640g	
<b>Nettogewicht</b>	3640,000 g	
<b>Nährwerte lt. Herstellerangabe *)</b>	<b>pro 100 g</b>	
<b>Energie</b>	287 kcal	
<b>Energie</b>	1.212 kJ	
<b>Fett</b>	5 g	
<b>- davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,8 g	
<b>- davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.	
<b>- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.	
<b>Kohlenhydrate</b>	49,8 g	
<b>- davon Zucker</b>	2,7 g	
<b>- davon mehrwertige Alkohole</b>	k.A.	
<b>- davon Stärke</b>	k.A.	
<b>Ballaststoffe</b>	3,8 g	
<b>Eiweiß</b>	8,8 g	
<b>Salz</b>	1,54 g	
*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.		
<b>Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV EU 1169/2011)</b>		
	<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja
	<b>Weizen-Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja

Produktpackung.

### Informationen

#### Disclaimer

Die Angaben der Allergenen Inhaltsstoffe sowie der Spureninhalte in codierter Form sind eine freiwillige, unentgeltliche Serviceleistung der EDEKA. EDEKA hat keine Pflicht übernommen, ihre Richtigkeit und Vollständigkeit sicherzustellen. Die Angaben basieren auf den im Zutatenverzeichnis (ggf. in der Bezeichnung des Lebensmittels) getätigten Herstellerangaben.

#### Klassen von Zusatzstoffen

Emulgator  
Mehlbehandlungsmittel  
Säureregulator

#### Verpflichtende Kennzeichnung der Ware

Produkthandling:- Produkte sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen vor dem Verzehr gebacken werden.- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.- Produktbeutel nach dem Öffnen wieder verschließen.- Produkte nicht im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen und lagern.

#### Aufbewahrungshinweise

Bei -18°C mindestens haltbar bis:siehe Verpackungsaufdruck: TT.MM.JJ Die Nährwerte beziehen sich auf das gebackene Produkt, das beigepackte Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt.

#### Gebrauchsanleitung

\*\*\*Backen\*\*\*Laugenstange ca. 30 Min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salzbestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 10 - 12 Min. bei 180°C backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

#### Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer-1

Brezelbäckerei Ditsch GmbH  
Robert-Bosch-Str. 44 55129 Mainz Deutschland

#### Verkaufseinheit(VKE)

**VKE GTIN/EAN** 4005975018346

Stand lt. Herstellerangabe: **19.07.2023**

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **20.07.2023**

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.