# **Produktspezifikation**



182 **EAN-Code:** 4005975001829 Artikel-Nr.:

**Produktbezeichnung:** tiefgefrorene Laugenbrezel "schwäbischer Art", mit Schnitt,

Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)

**Produktgewicht:** ca. 100 g MHD: 120 Tage **RLZ**: 75 Tage

Lagerbedingungen: -18°C

#### **Zutatenliste:**

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure.

#### **Backanleitung:**

Laugenbrezel ca. 20 min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 14 min. bei 190°C backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g\*:

**Brennwert** 1192 kJ/ 282 kcal Fett 4,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0.8 gKohlenhydrate 50,6 g davon Zucker 3,4 g Ballaststoffe 2,8 g Eiweiß 9,3 g Salz 1,74 g

## Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

#### **Rechtliche Information**:

Das Produkt entspricht den in der EU und Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Verpackungseinheiten/ -gewicht:	Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Laugenbrezel: 4 Btl. x 20 Stk. 2000 g / Btl. Karton: Wellpappe/ Außenmaß: L x B x H

603 x 403 x 168 mm Beipack Salzpäckchen: 1 Btl. 140 g / Btl.

Folie: Polyethylen (PE)

Stand: 28.08.2020/pz/S11 gültig ab: 04.10.20

Palettentyp: Holzpalette EPAL/ L x B Nettogewicht (VE): 8140 g

800 x 1200 mm Bruttogewicht (VE): 8741 g

Palettendaten:

Kartons pro Palette: 40

Packschema: 10 Lagen x 4 Kartons

Produkte pro Palette: 3200 Stück Palettenhöhe: 1,83 m Palettengewicht (Brutto): 375 kg

Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Robert-Bosch-Str.44 Telefon: 06131/9957-0 Internet: www.ditsch.de 55129 Mainz Telefax: 06131/9957-50 e-mail: handel@ditsch.de Deutschland

<sup>\*</sup> Die Nährwerte beziehen sich auf das gebackene Produkt, das beigepackte Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt