

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	305	EAN-Code:	4005975003052
Produktbezeichnung:	tiefgefrorene Laugenbrötchen, fertig gebacken, mit Salzbeipack mit Kreuzschnitt		
Produktgewicht:	ca. 70 g		
MHD:	360 Tage		
RLZ:	180 Tage		
	Lagerbedingungen -18°C		

Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENKLEBER, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid).
Kann Spuren enthalten von: /.

Backanleitung:

Laugenbrötchen tiefgekühlt auf ein Backblech legen und 30 Minuten antauen lassen. Die Oberseite der Brötchen anfeuchten. Anschließend nach Belieben in das beigefügte Brezelsalz drücken. Die Laugenbrötchen für ca. 4-6 Minuten bei 150°C im Heißluftofen erwärmen.
Alternativ: Laugenbrötchen auftauen.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g*:

Brennwert	1143 kJ/ 270 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	48,4 g
davon Zucker	4,1 g
Ballaststoffe	3,8 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	2,33 g

*Die Nährwerte beziehen sich auf das gebackene Produkt, beigepacktes Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Rechtliche Information:

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

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

Brötchen	3 Btl. x	20 Stk.
Beipack Salzpackchen:	1 Btl.	

Nettogewicht (VE):	4340 g
Bruttogewicht (VE):	4859 g

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe/ Außenmaß: L x B x H
398 x 296 x 326 mm
Folie: Polyethylen (PE)
Palettentyp: Holzpalette EPAL/ L x B
800 x 1200 mm

Palettendaten:

Kartons pro Palette:	40
Packschema:	5 Lagen x 8 Kartons
Produkte pro Palette:	2400 Stück
Palettenhöhe:	1,78 m
Palettengewicht (Brutto):	220 kg

Stand: 18.08.2020/hs/S18
gültig ab: 01.09.2020