

## Produktdatenblatt



### Laugenzopf, mit Salzbeipack

**Artikel - Nr.** 292  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837002924  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	40	80	320	3.520
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,13028	5,2112	10,4224	41,6896	458,5856
Nettogewicht	0,12	4,80	9,60	38,40	422,40
L x B x H (mm)	120 x 55 x 30	360 x 400 x 0	593 x 383 x 152	-	1.200 x 800 x 1.822
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 12,0 x B 5,5 x H 3,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Laugenzopf, mit Salzbeipack

Brennwert	1007 kJ / 238 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	44,0 g		
davon Zucker	3,5 g		

Eiweiß	8,6 g	(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz	
Salz	1,15 g		
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
		<b>Deklarationsempfehlung nach dem Backen</b>	
		WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Beilage: 140 g Brezelsalz	
		Kann Spuren enthalten von., EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### Backanleitung

15 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170°C 20 Minuten backen. Abzug auf!

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 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: 07.05.2020

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