

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	405	GTIN:	4005975004059
Produktbezeichnung:	tiefgefrorene Laugenstange, mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack		
Produktgewicht:	ca. 70 g		
MHD:	360 Tage		
RLZ:	180 Tage		
	Lagerbedingungen -18°C		

Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid).

Kann Spuren von / enthalten.

Backanleitung:

Laugenstange tiefgekühlt auf ein Backblech legen. Die Oberseite der Stangen anfeuchten. Anschließend nach Belieben in das beigegefügte Brezelsalz drücken. Die Laugenstange für ca. 3 Minuten bei 150°C im Heißluftofen erwärmen.

Alternativ: Laugenstange auftauen.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g*:

Brennwert	1145 kJ/ 271 kcal
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	47,8 g
davon Zucker	3,8 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	2,18 g

* Das beige packte 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:

Laugenstange	3 Btl. x	20 Stk.
Beipack Salzpackchen	1 Btl.	

Nettogewicht (VE):	4340 g
Bruttogewicht (VE):	4840 g

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

1400 g / Btl.	Karton: Wellpappe/Außenmaß: L x B x H
140 g / Btl.	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):	219 kg

Stand: 02.12.2020/ns/S19
gültig ab: 02.12.2020