

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	121	EAN-Code:	4005975001218
Produktbezeichnung:	tiefgefrorene Laugenbrezel, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)		
Produktgewicht:	ca. 170 g		
MHD:	90 Tage		
RLZ:	60 Tage		
	Lagerbedingungen -18 °C		

Zutatenliste:

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

Backanleitung:

Laugenbrezel ca. 30 min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 12 - 15 min. bei 180 °C backen. Die genauen Backzeiten-/temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g*:

Brennwert	1180 kJ/ 279 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	52,1 g
davon Zucker	9,5 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,61 g

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

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

10 Stück pro Beutel	
4 Beutel pro Karton	
Beipack: 140 g Salzpackchen	
Nettogewicht (VE):	6800 g
Bruttogewicht (VE):	7484 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:	1600 Stück
Palettenhöhe:	1,78 m
Palettengewicht (Brutto):	319 kg

Stand: 15.05.14/h/S11
gültig ab 21.05.14