

Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0	Laugenbrezel halbgebacken, tiefgefroren		
1. ALLGEMEINE ANGABEN			
Artikelnummer	182		
tiefgefrorene Laugenbrezel "schwäbischer Art", mit Schnitt, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)			
Erstelldatum der Spezifikation	15.04.2019		
Zolltarifnummer:			
Lieferant:	Back und Frost		
2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK			
Form und Gewicht:	Länge:	k.A. +/- mm	
	Breite:	k.A. +/- mm	
Gewicht: ca. 100g	Höhe:	k.A. +/- mm	
3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011			
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.			
4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette			
physikalischer Brennwert: 1192KJ/282kcal			
Fett: 4,1 g			
davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g			
Kohlenhydrate: 50,6 g			
davon Zucker: 3,4 g			
Ballaststoffe: 2,8 g			
Eiweiß: 9,3 g			
Salz: 1,74 g			
Natrium: k.A.			
			
5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011			
Im Produkt enthalten			
in Spuren möglich ja nein			
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x	
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse			x
Fische und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse			x
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose			x
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse			x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesamsamen und -erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben			x
Lupine und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x
6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN			
k.A.			
7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG			

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.

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	80	4x20
MHD:	90 Tage	Restlaufzeit:	60 Tage	
EAN:	4005975001829	L/B/H:	k.A.	

9. GENTECHNIKFREIHEIT

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Back und Frost nach der Europäischen Rechtsprechung.

10. GMO Richtlinien

Back und Frost richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.